ANELLO GELATO

Ingredienti:

- 500g. di gelato alla crema,
- 150g. di panna montata,
- un bicchiere di succo di fragoline di bosco,
- un bicchiere di sciroppo di fragola,
- 2 cucchiai di succo di limone.

Lasciate ammorbidire a temperatura ambiente per qualche minuto il gelato alla crema, dopodiché mescolatevi la panna montata alla quale avrete evitato di aggiungere lo zucchero.
Unite al composto il succo di fragoline di bosco (estratto usando possibilmente la centrifuga) e lo sciroppo alla fragola nel quale avrete stemperato due cucchiai colmi di succo di limone.
Versate il tutto in uno stampo di alluminio ad anello leggermente inumidito con acqua e lasciate rapprendere nel freezer per qualche ora.
Al momento di servire rovesciate la ciambella di gelato sul piatto di portata, riempiendola al centro con fragoline di bosco ben lavate.