SPUMONCINI VARIEGATI

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato al liquore,
- 50 g di ciliegine candite,
- 50 g di arancia candita,
- 50 g di cedro candito,
- 50 g di uva sultanina,
- un bicchierino del liquore o distillato usato per il gelato,
- qualche gheriglio di noce.

Preparate il gelato al liquore.
Mentre il gelato è nel freezer a consolidarsi, tagliate a pezzettini la frutta candita e mettetela in una terrina.
Lavate ripetutamente l'uvetta in acqua calda per ammorbidirla, unitela alla frutta candita e innaffiate il tutto con lo stesso liquore o distillato usato per il gelato.
Lasciate macerare la frutta per circa 45 minuti.
Quando il gelato sarà pronto, estraetelo dal freezer, lavoratelo qualche minuto con un cucchiaio di legno per mantecarlo, quindi incorporatevi tutta la frutta, dopo averla sgocciolata dal liquido di macerazione; unitevi anche i gherigli di noce minutamente spezzati e mescolate accuratamente.
Suddividete quindi il gelato in quattro stampini da porzione e mettetelo nel freezer per circa 1 ora, in modo che si consolidi nuovamente.
Al momento di servire, capovolgete gli stampini su piattini individuali e decorate a vostro gusto con ciliege candite o gherigli di noce.