SPUMONE ROYAL

Ingredienti per 4-6 persone:

- una base di spumone alla frutta,
- un pan di Spagna rotondo da 500 g,
- una confezione spray di panna,
- ciliegine candite o allo sciroppo.

Preparate lo spumone alla frutta, usando possibilmente le ciliege, secondo le istruzioni della ricetta specifica.
Quando lo spumone sarà pronto estraetelo dal freezer e lavoratelo per qualche istante con il cucchiaio di legno per mantecarlo.
Tagliate il pan di Spagna in tre strati di uguale spessore, farcitelo con lo spumone e ricomponete quindi il dolce.
Introducetelo nel freezer per almeno 1 ora, in modo che il gelato possa consolidarsi nuovamente.
Al momento di portare in tavola, decorate lo "spumone royal" con abbondante panna montata e con le ciliegine prescelte.
Servite subito.