DESSERT ALLE PESCHE

Ingredienti per 4 persone:

- otto pesche sciroppate,
- maraschino,
- 150 g di pan di Spagna,
- 60 g di zucchero,
- quattro amaretti,
- 1/4 di panna,
- 30 g di zucchero a velo,
- una dozzina di ciliegie sciroppate.

Sgocciolate le pesche sciroppate e tagliatele a fettine sottili.
Stendete un primo strato di queste fette sul fondo di quattro coppe da dessert e spruzzatele con qualche goccia di maraschino.
Affettate ora molto sottilmente il pan di Spagna, tagliando delle fettine che abbiano una larghezza non superiore ai 5 cm.
Fate uno strato di fettine di torta sopra quello delle pesche, spruzzando anche queste di maraschino.
Procedete così fino ad esaurimento delle pesche e del pan di Spagna.
Mettete lo zucchero sul fuoco, in una casseruolina, lo zucchero e scioglietelo con qualche cucchiaio di acqua tiepida.
Non appena sarà fuso, immergetevi gli amaretti e caramella teli da tutti i lati.
Sistemate ora un amaretto al centro di ogni coppa.
Montate la panna a neve molto soda con lo zucchero a velo e, con l'apposita siringa, decorate di panna il dessert con un movimento rotatorio, partendo dal centro e girando intorno agli amaretti fino al bordo della coppa.
Sistemate tre ciliege sciroppate intorno ad ogni amaretto e mettete le coppe in frigorifero fino al momento di servire.