SPUMONE ALLA MELA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg. di mele,
- 100 g di zucchero,
- vino bianco,
- un bicchierino di kirsch,
- 300 g di panna,
- burro per ungere.

Sbucciate le mele, privatele del torsolo con l'apposito utensile e tagliatele a fette non troppo sottili.

Sistematele a strati spolverizzati con lo zucchero in un largo tegame; spruzzatele con il vino e mettetele sul fuoco per circa 10 minuti.

Toglietele quindi dalla fiamma, lasciatele intiepidire, setacciatele e incorporatevi il kirsch, mescolando per amalgamarlo bene.

Montate quindi la panna, aggiungetela molto delicatamente al passato di mele e rimestate a lungo fino a che il composto non sarà ben omogeneo.

Versatelo in uno stampo da spumone precedentemente imburrato ed introducete in freezer per 3 ore.

Al momento di servire, per far scivolare fuori più facilmente lo spumone, immergete un istante la forma in acqua bollente, quindi asciugatela e capovolgetela su un piatto di dolci.