SPUMA DI MELE

Ingredienti:

- 1 kg. di mele,
- 4 cucchiaiate di zucchero,
- un bicchierino di liquore (maraschino),
- 200ml di panna montata.

Scegliete delle mele di qualità morbida, togliete i semi e il torsolo, affettatele sottili e fatele cuocere con lo zucchero e tre cucchiaiate d'acqua.
Di mano in mano che cuociono rimuovetele e poi passatele al setaccio.
Profumate la purea che ne risulta con un bicchiere di liquore dolce o forte secondo il gusto e aggiungetevi anche, mescolando con delicatezza e versandone poco alla volta, la panna montata.
Foderate con una carta bianca l'interno di uno stampo, versatevi il composto e pareggiate la superficie.
Mettete in fresco, possibilmente in ghiaccio, e lasciatela per circa due ore, non meno.
Poi sformate, togliete con mano leggera la carta e servite spruzzando la superficie con un pò di liquore della medesima qualità che avete usato per il composto.