TRIONFO ALL'ANGURIA

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla vaniglia,
- una base di sorbetto al caffè,
- 300 g di savoiardi,
- porto,
- tre albumi,
- un bicchiere di brandy.

Preparate il gelato alla vaniglia e fatelo gelare.
Mettete in frigorifero uno stampo rotondo con le pareti piuttosto alte.
Private l'anguria dei semi, quindi con l'apposito scavino ricavatene circa quaranta palline.
Mettete le palline in una terrina, cospargetele di zucchero e irroratele con mezzo bicchiere di brandy.
Mescolate bene e mettete il recipiente in frigorifero.
Tritate finemente le mandorle e la restante polpa d'anguria.
Togliete lo stampo dal frigorifero e foderatelo di carta oleata.
Versatevi circa la metà del gelato alla vaniglia, distribuendolo con un cucchiaio bagnato sul fondo e sulle pareti dello stampo.
Mettete lo stampo in freezer.
Ponete il restante gelato in una terrina ed unitevi le mandorle, la polpa tritata dell'anguria ed un bicchierino di brandy.
Mescolate accuratamente il composto e versatelo nello stampo.
Coprite la superfice del gelato con un foglio di carta oleata e tenete in freezer per 3-4 ore.
Al momento di servire, scolate le palline di anguria.
Togliete lo stampo dal freezer e sformate il gelato sul piatto da portata.
Decorate con le palline di anguria e servite immediatamente.