

MATTONELLA ALL'AMARETTO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di fragole,
- 80 g di zucchero,
- 60 g di amaretti,
- tre bicchierini di Kirsch
- 500 g di panna (del tipo da montare),
- 50 g di cioccolato fondente.

Private le fragole del picciolo e delle eventuali foglioline, lavatele e lasciatele sgocciolare su uno scolapasta. Quindi setacciatele, raccogliendo il purè in una terrina.

Unitevi 30 g di zucchero.

Mettete gli amaretti in una ciotola, irrorateli con il Kirsch e lasciateli ammorbidire, rigirandoli di tanto in tanto.

Montate la panna con il restante zucchero, dividetela in tre parti e unite una alle fragole, amalgamando perfettamente.

Inumidite uno stampo a cassetta e versatevi il composto di fragole, livellando la superficie con un cucchiaino.

Mettete in freezer per 1 ora.

Unite la seconda porzione di panna agli amaretti e mescolate con un cucchiaino di legno.

Versate questo composto su quello di fragole, formando uno strato uniforme che livellerete con un cucchiaino.

Mettete di nuovo in freezer per 1 ora.

Grattugiate il cioccolato e aggiungetelo alla restante panna.

Versate anche questo composto nello stampo, pareggiando la superficie col dorso di un cucchiaino.

Coprite con una striscia di carta oleata grande quanto lo stampo a cassetta e mettete in freezer ancora per 2-3 ore.

Immergete lo stampo in acqua bollente, asciugatelo, capovoltetelo su un piatto da portata e servite subito.