

SEMIFREDDO MERINGATO ALLE CILIEGE

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla banana,
- 200 g di ciliegie al rum,
- quattro albumi,
- 80 g di zucchero,
- 100 g di savoiardi,
- alchermes.

Preparate il sorbetto alla banana dimezzandone le dosi.

Mettete una pirofila rotonda in frigorifero a raffreddarsi.

Sgocciolate le ciliegie al rum.

Ponete gli albumi in una terrina, unitevi lo zucchero e montate il tutto a neve ben ferma.

Togliete la pirofila dal frigorifero e disponete sul fondo i savoiardi, in uno strato solo.

Irrorateli abbondantemente di alchermes, quindi distribuitevi sopra il sorbetto alla banana, livellandone la superficie con il dorso di un cucchiaio bagnato.

Coprite con uno strato di ciliegie al rum e versatevi sopra gli albumi montati.

Mettete la pirofila in forno caldissimo a 280 gradi, per 2 minuti, per far dorare la meringa.

Servite immediatamente.