

DESSERT

SUGGERIMENTO: lo zucchero sulla cialda si caramellizza se la scaldate in forno prima di servirla.

Cialda con composta di ciliegia e formaggio fresco-gelato alla vaniglia

Per 10 porzioni:

10 pz. cialda belga,
art. 1304
30 g zucchero a velo
300 g ciliegie snocciolate
200 ml succo di ciliegia
3 fogli di gelatina rossa
30 g miele
5 tuorli d'uovo
100 g zucchero
100 ml latte
100 ml panna
200 g formaggio fresco
½ baccello di vaniglia

- 1 Per il gelato, sbattere lo zucchero, i tuorli e la vaniglia a bagnomaria. Unire il latte caldo, la panna ed il formaggio fresco al composto e sbattere affinché gli ingredienti possano legare. Poi mescolare in acqua fredda e mettere nella gelatiera.
- 2 Ammorbidire la gelatina nel succo di ciliegia e farla sciogliere riscaldando brevemente, aggiungere del miele, le ciliegie e poi lasciar raffreddare. Scaldare la cialda secondo le istruzioni della confezione e servirla tiepida con zucchero a velo, gelato e le ciliegie come decorazione.