

# TORTA GELATA ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 6-8 persone:

- 700 g di sorbetto al limone,
- 700 g di sorbetto alle fragole,
- un pan di spagna rotondo da 500 g,
- kirsh,
- 300 g di fragole,
- 100 g di zucchero,
- 300g di panna (del tipo da montare).

Preparate i due sorbetti.

Con un coltello affilato, dividete il pan di spagna in due dischi.

Appoggiate un disco su un piatto, e irroratelo con un po' di Kirsch e copritelo interamente con il sorbetto al limone, livellandone la superficie con un cucchiaio bagnato.

Posatevi sopra il secondo disco di torta e mettete in freezer.

Pulite e lavate le fragole, privatele del picciolo e lasciatele sgocciolare.

Mettetele in una terrina, cospargetele con lo zucchero, mescolate e lasciatele macerare per circa 20-30 minuti.

Nel frattempo, montate la panna.

Togliete il dolce dal freezer e irroratelo con qualche goccia di Kirsch.

Disponetevi sopra il gelato alle fragole, spalmandolo in uno strato spesso ed uniforme, con la lama bagnata di un coltello.

Decorate con la panna e guarnite con le fragole.

Tenete la torta in freezer per 1 ora.

Servite subito.