SPUMONE ALLA GRANDUCHESSA

Ingredienti per 4 persone:

- una base per spumoni (preparata con polpa di ciliegie o di amarene e sostituendo il latte con il Kirsch),
- una torta margherita,
- 100 g di panna (del tipo da montare),
- 50 g di ciliegine al maraschino.

Preparate la base dello spumone e lasciatela raffreddare.
Tagliate in tre dischi la torta margherita.
Quando la base dello spumone sarà fredda, stendetene un terzo in uno stampo rotondo della stessa misura della torta.
Fate raffreddare in freezer per 30 minuti, poi coprite con un disco di torta e fate un altro strato di composto.
Procedete nello stesso modo, fino a terminare con un disco di torta.
Ponete lo stampo in freezer per almeno 2 ore.
Montate la panna.
Trascorso questo tempo, sformate il semifreddo su un piatto tondo da portata, copritelo con la panna e decoratelo a piacere con le ciliegine al maraschino.