

TORRE DI BABELE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di sorbetto di melone,
- un'anguria ben matura,
- due meloni piuttosto grossi,
- zucchero a piacere,
- un bicchierino di rum.

Preparate il sorbetto di melone dimezzando però le dosi.

Tenete in frigorifero l'anguria e i meloni, fino a che saranno ben ghiacciati.

Tagliate quindi dall'anguria quattro o cinque fette alte un dito e ricavate da queste, con un bicchiere da acqua capovolto, dodici dischi di anguria dei semi, disponeteli in un piatto largo e spolverizzateli con dello zucchero.

Prendete ora i meloni e tagliate anch'essi a fette molto larghe, che priverete della buccia; ricavate dalle fette otto dischi della stessa grandezza di quelli dell'anguria.

Disponete i dischi di melone sopra quelli di anguria, spolverizzate con altro zucchero e irrorate con il rum.

Trascorso questo tempo, estraete il sorbetto dal freezer.

Procedete ora alla preparazione finale del dessert.

Con l'aiuto dell'apposito utensile ricavate dall'anguria avanzata dodici palline e infilatele tre alla volta in quattro spiedini.

In un piatto da dolci componete le "torri di Babele" nella seguente maniera: sovrapponetevi un disco di melone, uno di anguria, uno di melone e infine un ultimo di anguria.

Su questo adagiate una grossa pallottola del sorbetto di melone.

Infilate gli spiedini di anguria precedentemente preparati nelle pallottole di sorbetto e servite immediatamente.

Si tratta di un dessert di grandissimo effetto.