

STELLA DI SIVIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- una base per mantecati alla crema,
- due limette (limoni dolci calabresi),
- 150 g di zucchero,
- un bicchierino di liquore al mandarino,
- 100 g di biscotti secchi.

Preparate la base per mantecati alla crema e fatela gelare.

Tagliate le limette a spicchi, senza privarle della buccia, ma togliendo i semi.

In una casseruolina, fate fondere lo zucchero con qualche goccia di acqua e preparate un caramello piuttosto bruno e denso.

Immergetevi gli spicchi di limette, uno alla volta, per mezzo minuto; quindi toglieteli e metteteli ad asciugare sul piano di lavoro, leggermente bagnato.

Quando il mantecato sarà pronto, toglietelo dallo stampo, unitevi gli spicchi caramellati ed il liquore, e mescolate.

Sbriciolate i biscotti e aggiungeteli al composto.

Trasferite il tutto in uno stampo a forma di stella e tenetelo in freezer per 1 ora.

Sformate e servite.