

DESSERT ALLE PESCHE

Ingredienti per 4 persone:

- otto pesche sciroppate,
- maraschino,
- 150 g di pan di Spagna,
- 60 g di zucchero,
- quattro amaretti,
- 1/4 di panna,
- 30 g di zucchero a velo,
- una dozzina di ciliegie sciroppate.

Sgocciolate le pesche sciroppate e tagliatele a fettine sottili.

Stendete un primo strato di queste fette sul fondo di quattro coppe da dessert e spruzzatele con qualche goccia di maraschino.

Affettate ora molto sottilmente il pan di Spagna, tagliando delle fettine che abbiano una larghezza non superiore ai 5 cm.

Fate uno strato di fettine di torta sopra quello delle pesche, spruzzando anche queste di maraschino.

Procedete così fino ad esaurimento delle pesche e del pan di Spagna.

Mettete lo zucchero sul fuoco, in una casseruolina, lo zucchero e scioglietelo con qualche cucchiaino di acqua tiepida.

Non appena sarà fuso, immergetevi gli amaretti e caramella teli da tutti i lati.

Sistematelo ora un amaretto al centro di ogni coppa.

Montate la panna a neve molto soda con lo zucchero a velo e, con l'apposita siringa, decorate di panna il dessert con un movimento rotatorio, partendo dal centro e girando intorno agli amaretti fino al bordo della coppa.

Sistematelo tre ciliegie sciroppate intorno ad ogni amaretto e mettete le coppe in frigorifero fino al momento di servire.