

# SPUMA DI MELE

## Ingredienti:

- 1 kg. di mele,
- 4 cucchiaini di zucchero,
- un bicchierino di liquore (maraschino),
- 200ml di panna montata.

Scegliete delle mele di qualità morbida, togliete i semi e il torsolo, affettatele sottili e fatele cuocere con lo zucchero e tre cucchiaini d'acqua.

Di mano in mano che cuociono rimuovetele e poi passatele al setaccio.

Profumate la purea che ne risulta con un bicchiere di liquore dolce o forte secondo il gusto e aggiungetevi anche, mescolando con delicatezza e versandone poco alla volta, la panna montata.

Foderate con una carta bianca l'interno di uno stampo, versatevi il composto e paregiate la superficie.

Mettete in fresco, possibilmente in ghiaccio, e lasciatela per circa due ore, non meno.

Poi sformate, togliete con mano leggera la carta e servite spruzzando la superficie con un pò di liquore della medesima qualità che avete usato per il composto.