

Cialda con composta di ciliegia

e formaggio fresco-gelato alla vaniglia

Per 10 porzioni:

10 pz. cialda belga, art. 1304 30 g zucchero a velo 300 g ciliegie snocciolate 200 ml succo di ciliegia 3 fogli di gelatina rossa 30 g miele 5 tuorli d'uovo 100 g zucchero 100 ml latte 100 ml panna 200 g formaggio fresco 1/2 baccello di vaniglia

- 1 Per il gelato, sbattere lo zucchero, i tuorli e la vaniglia a bagnomaria. Unire il latte caldo, la panna ed il formaggio fresco al composto e sbattere afffinché gli ingredienti possano legare. Poi mescolare in acqua fredda e mettere nella gelatiera.
- 2 Ammorbidire la gelatina nel succo di ciliegia efarla sciogliere riscaldando brevemente, aggiungere del miele, le ciliegie e poi lasciar raffreddare. Scaldare la cialda secondo le istruzioni della confezione e servirla tiepida con zucchero a velo, gelato e le ciliegie come decorazione.

