

L'imperiale alla frutta

torta gelato per 10/2 persone

Ingredienti

| | | | |
|--------------------------------------------------------|------------------|-----|-----|
| Pan di Spagna | come da pag. 237 | n | 1 |
| Sorbetto al limone | vedi ricetta | n | 1/2 |
| Sorbetto alla fragola | vedi ricetta | n | 1/2 |
| Sorbetto d'ananas | vedi ricetta | n | 1/2 |
| Panna da montare dolcificata con 25 g di zucchero velo | d.l. | 2,5 | |
| Kiwi da tagliare a fettine per decorare la torta | n | 1 | |

- Preparate un Pan di Spagna (pag. 237) e riponetelo qualche ora nel congelatore. Sarà poi più facile tagliarlo.
- Seguendo le istruzioni di pag. 291, 293 e 295, fate rispettivamente un sorbetto d'ananas, di fragola ed uno di limone. Riponete anche questi nel congelatore.
- Quando il Pan di Spagna si sarà indurito dividetelo longitudinalmente in tre parti.
- Prendete la tortiera, ungetela leggermente e foderatela con alluminio.
- Ponete sul fondo del contenitore il primo disco di pan di Spagna e copritelo con il sorbetto d'ananas. Fate un altro strato sul quale porrete tutto il sorbetto di fragola. Accomodatevi sopra l'ultimo disco e spalmatevi sopra il sorbetto di limone. Rimettete tutto nel congelatore per almeno 7/8 ore.
- Al momento di servire rovesciate "L'Imperiale" sul piatto di portata e togliete l'alluminio.
- Montate la panna, dolcificate la con 25 g di zucchero velo, poi, al momento di servire, aiutandovi con una siringa, o meglio con l'apposita sacca,, copritela completamente con greche di panna montata. Decorate con fettine di Kiwi o fragole zuccherate.