

**AMICI A CENA**

Per 8 persone • Facile • Preparazione 20 min. + il riposo

**Mattonella tricolore alla frutta**

□ stampo da plum cake della capacità di 2 litri + carta da forno + 8 bastoncini di legno per ghiaccioli + spatola

□ 500 g di gelato all'albicocca

□ 500 g di gelato al lampone

□ 500 g di gelato ai mirtilli

**1 Riempi lo stampo.** Fodera lo **stampo** da plum cake con carta da forno, lasciandola sbordare di almeno 3 cm. Comincia a stendere sul fondo il gelato al lampone, avendo cura di farlo aderire perfettamente alle pareti dello stampo, senza lasciare vuoti d'aria, e livella bene la superficie con la spatola oppure con il dorso di un cucchiaino inumidito; ripeti l'operazione con il gelato all'albicocca e completate con quello ai mirtilli.

**2 Metti i bastoncini.** Infilza, ben distanziati fra loro, bastoncini di legno nel gelato (prevedi circa 2 cm di spazio tra uno e l'altro) e passa lo stampo nel freezer per almeno 30 minuti perché il gelato si indurisca bene.

**3 Completa la mattonella.** Al momento di servire, sforma la mattonella estraendola dallo stampo con l'aiuto della carta da forno. Stacca quest'ultima dal gelato e taglia la mattonella a fette con un coltello prima inumidito in acqua tiepida, facendo in modo che ogni fetta sia munita di bastoncino.

**lo stampo**

Per realizzare la mattonella puoi utilizzare uno stampo da plum cake del tipo usa e getta. Oltre a essere praticissimo, è anche bello e allegro. In questo caso, non è necessario foderlo con carta da forno, basta capovolgerlo su un piatto e allargare i 4 lati: la mattonella si sforma in un attimo. Lo trovi nei negozi di casalinghi oppure on line (Guardini, Easy Bake, confezione da 3 pezzi di colori diversi, a € 4,90). Info: [www.guardini.com](http://www.guardini.com)

Ricetta a cura della redazione, foto di Mondadori Syndication