

**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 Riempì lo stampo. Fodera lo **stampo** da plum cake con carta da forno, lasciadola 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 cucchiaio 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 foderarlo 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

Ricetta a cura della redazione, foto di Mondadori Syndication