Mascarpone glacé aux cerises amarena

Voici un délicieux dessert d'inspiration italienne à base de mascarpone et de cerises amarena, 2 produits phares de la gastronomie italienne.
Originaire d'Emilie-Romagne, les cerises amarena sont des petites griottes acidulées et conservées dans un sirop épais. Elles interviennent dans de nombreux desserts italiens. On en trouve dans les hypermarchés ou dans les épiceries italiennes.

INGREDIENTS :

250 ml de crème entière liquide
400 gr de mascarpone
250 ml de sirop sucre de canne
25 cerises amarena
Sirop de conservation des cerises amarena

PREPARATION :

Monter la crème bien froide en chantilly assez souple.
Fouetter le mascarpone avec le sirop de sucre de canne. Y incorporer délicatement la crème chantilly puis les cerises amarena égouttées. Dessiner dans la crème, quelques rubans avec le sirop des cerises amarena.
Verser dans un moule à cake en silicone et recouvrir d'un film alimentaire. Bien tasser et mettre au congélateur pendant au moins 6 heures.

Démouler, découper en tranches et servir avec le sirop de cerises.