

COPPA DELIZIA ALLA CREMA

Per il gusto di assaporare ancora il piacere dell'estate...

Ingredienti:

100 g Cioccolato fondente
400 g Gelato alla Crema
1 dl Latte
Miele (quanto basta)
Noci Gherigli (quanto basta)
Panna Montata (quanto basta)
Amarene Sciropate (quanto basta)
Ventagli Millefoglie e Sigarette Ali d'Oro



Preparazione:

Preparare / comprare 400 g di gelato di crema. Passare 100 g di cioccolato fondente su una grattugia a buchi larghi, quindi farlo fondere a bagnomaria con 1 dl di latte. Mettere, intanto, a raffreddare in freezer quattro coppette individuali. Appena saranno ben fredde, disporre 3 o 4 palline del gelato. Versare sopra un po' di miele e quindi il cioccolato caldo. Decorare subito con ciuffi di panna montata e amarene sciropate, quindi servire con i Ventagli Millefoglie e le Sigarette Ali d'Oro. Eventualmente, arricchire la guarnitura con qualche gheriglio di noce spellato e tritato piuttosto finemente.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>