

COPPA FIORDILATTE, CAFFÈ' E MERINGHE

Un tuffo in una nuvola di fiordilatte...

Ingredienti:

30 gr zucchero a velo
1 cucchiaino di caffè solubile in polvere
1 lt latte
15 gr meringa
6 cucchiaini di zucchero
6 caffè in chicchi
68 gr preparato per budino
2 dl panna fresca
50 gr chicchi di caffè rivestiti di cioccolato

Preparazione:

Preparare il budino con il latte e lo zucchero come indicato sulla confezione. Mescolarne metà con il caffè solubile. Suddividere metà del budino bianco in 6 bicchieri e poi unire metà dei chicchi di caffè al cioccolato pestati, metà delle meringhette e metà del budino al caffè. Ripetere gli strati con gli ingredienti rimasti e mettere in frigo per almeno 4 ore. Montare la panna con lo zucchero a velo, distribuirla sui budini, completare con i chicchi di caffè pestati grossolanamente e servire con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.



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