

## DOLCI E DESSERT

## Meringhe in chaud-froid

## DOSI

4 persone

## PREPARAZIONE

20 min

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Caffè forte zuccherato            | 1 tazza          |
| Cioccolato fondente               | 150 g            |
| Latte                             | alcuni cucchiari |
| Gelato alla vaniglia (v. ricetta) | 350 g            |
| Meringhe grandi                   | 8                |
| Panna spray                       | 1 confezione     |
| Granella di cioccolato            |                  |

## ■ Preparazione

- 1 Mettete il caffè in una casseruola, unitevi il cioccolato spezzettato e ponete il recipiente a bagnomaria, su fuoco basso; lasciate sciogliere il cioccolato, mescolando continuamente.
- 2 Mentre il cioccolato fonde, potete aggiungervi qualche cucchiaino di latte per renderlo più morbido. Quando il cioccolato si sarà completamente sciolto, toglietelo dal fuoco e lasciatelo in caldo nel bagnomaria.
- 3 Prendete dal freezer il 'Gelato alla vaniglia', che avrete preparato secondo le indicazioni della ricetta relativa (dimezzando però le dosi) e suddividetelo in quattro porzioni.
- 4 Mettete ogni porzione in mezzo a due meringhe e trasferite subito in coppe individuali.
- 5 Decorate ogni coppa con panna montata e granella di cioccolato, quindi versate sulle meringhe e sulla panna un mestolino di cioccolato caldo. Servite immediatamente, prima che il gelato si sciolga.