

DOLCI E DESSERT

Coppe brasiliane

Origine: Brasile

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

Ingredienti per 4 persone

Gelato al caffè (v. ricetta)	1
Panna da montare	25 cl
Zucchero a velo	2 cucchiari
Biscotti savoiardi	8
Rum	
Caffè in polvere	

Preparazione

- 1 Prepare la base di gelato al caffè, seguendo le indicazioni della ricetta relativa. Mettete a raffreddare nel freezer quattro coppe da dessert a calice largo.
- 2 Nel frattempo montate densamente la panna (che dovrà essere ben fredda), quindi incorporatevi lo zucchero a velo. Sbriciolate grossolanamente i savoiardi.
- 3 Estraete le coppe dal freezer e sistemate sul fondo di ciascuna uno strato di gelato al caffè, livellandolo con il dorso di un cucchiaino.
- 4 Disponete sul gelato uno strato compatto di savoiardi sbriciolati e spruzzate con del rum. Formate un altro strato di gelato e ancora uno di biscotti.
- 5 Mettete le coppe nel freezer per 30 minuti. Decorate le coppe con la panna montata e spolverizzate il tutto con del caffè in polvere. Servite subito.