

DOLCI E DESSERT

Coppe di luglio

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

2 h 30 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pesca	1
Prugne	4
Albicocche	4
Melone	1/2
Zucchero semolato	50 g
Grand Marnier	
Panna da montare	1 1/2 bicchiere
Zucchero a velo	50 g
Cioccolato fondente	100 g
Base per gelati alla Crema (v. ricetta)	350 g
Gelato al pistacchio	350 g

■ Preparazione

- 1 Con la frutta indicata preparate una macedonia: sbucciate la pesca; lavate le prugne e le albicocche; sbucciate il melone e privatelo dei semi; quindi tagliate tutta la frutta a cubetti minuscoli e raccoglietela in una terrina, dove la condirete con lo zucchero e il Grand Marnier.
- 2 Coprite la terrina con una pellicola trasparente e tenetela in frigorifero per 2 ore, in modo che la frutta possa impregnarsi di liquore. Montate la panna a neve densa, incorporandovi lo zucchero a velo.
- 3 Riducete il cioccolato a scaglie sottilissime. Al momento opportuno, sgocciolate la frutta dal liquore e procedete alla preparazione delle coppe: distribuitevi la metà della frutta, fate uno strato di gelato alla crema, poi ancora uno di frutta e terminate con il gelato al pistacchio (i due gelati potete acquistarli già pronti, oppure prepararli in casa, seguendo le ricette relative, ma dimezzandone le dosi).
- 4 Con la panna e la apposita siringa per dolci con la bocchetta a stella decorate la superficie delle coppe. Cospargete di cioccolato a scaglie e tenete in freezer fino al momento di servire.