

DOLCI E DESSERT

Coppe mirabeau

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Pan di Spagna	200 g
Pesche sciroppate	2 scatola
Apricot brandy	1 bicchierino
Base per gelati alla Crema (v. ricetta)	1
Panna spray	1 confezione

Preparazione

- 1 Mettete nel freezer quattro coppe da dessert e lasciatele raffreddare per almeno 40 minuti.
- 2 Intanto tagliate a fettine il pan di Spagna e sgocciolate le pesche dal liquido di conserva, tenendone da parte circa un bicchiere. Unite a questo liquido un bicchierino di apricot brandy e mescolate bene.
- 3 Riprendete quindi le coppe dal freezer, sistemate sul fondo di ciascuna uno strato di fettine di pan di Spagna, spruzzate con dello sciroppo preparato e sistemate, in ogni coppa, uno strato di pesche sciroppate tagliate a fettine, uno di pan di Spagna bagnato con altro sciroppo e ancora uno strato di pesche.
- 4 Con un cucchiaino bagnato riempite infine le coppe di gelato alla crema, che avrete preparato seguendo la ricetta relativa. Decorate con la panna montata e servite.