

DOLCI E DESSERT

Coppe solaria

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 4 persone

Sorbetto di albicocche (v. ricetta)	1
Albicocche sciroppate	2 scatole
Apricot brandy	
Panna da montare	30 cl
Zucchero a velo	2 cucchiaini

Preparazione

- 1 Prepare una base di sorbetto di albicocche, seguendo le indicazioni della ricetta relativa. Mettete intanto nel freezer quattro grosse coppe da dessert.
- 2 In attesa che il sorbetto si consolidi nel freezer, predisponete le albicocche: sgocciolatele dal liquido di conserva, mettetele in un piatto, spruzzatele con dell'apricot brandy e lasciatele macerare per 15 minuti.
- 3 Poco prima di cominciare a preparare le coppe, montate a neve densa la panna (ricordatevi che deve essere molto fredda), incorporatevi lo zucchero a velo e mettetela in una siringa per dolci.
- 4 Togliete le coppe dal freezer e sistemate sul fondo di ciascuna tre o quattro albicocche con la parte tagliata rivolta verso l'alto. Disponetevi sopra uno strato di gelato e ultimate con altre albicocche.
- 5 Decorate con la panna montata e servite subito per evitare che il gelato possa liquefarsi.