

ARANCE CHANTILLY

Ingredienti per 4 persone:

- quattro arance (grandi e con buccia spessa),
- un bicchierino di Cointreau (oppure di rum o di gran marnier),
- una base di gelato destinato a farcire frutta,
- 100 g di candita.

Lavate bene le arance e tagliatele a quattro quinti di altezza, asportando la calotta superiore, che terrete da parte. Svuotatele completamente dalla polpa (che potrete usare per dei frullati), bagnatele all'interno con un po' di liquore e tenetele in frigorifero per almeno due ore.

Preparate il ripieno e ponetelo a gelare nel freezer.

Tagliate intanto i pezzettini di frutta candita.

Quando il gelato sarà pronto, toglietelo dal freezer.

Togliete anche le arance, riempiatele di gelato e su queste mettete un leggero strato di frutta candita, poi coprite con altro gelato e chiudete la calotta asportata.

Potete preparare questo dessert in anticipo e tenerlo in freezer fino al momento di servirlo.