

COPPE AL WHISKY

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla vaniglia,
- 200 g di cioccolato amaro,
- quattro bicchierini di whisky.

Preparate innanzi tutto la base di gelato alla vaniglia, seguendo le indicazioni della ricetta specifica.

Mentre il gelato è nel freezer, tagliate a dadini piccolissimi il cioccolato.

Mettete nel freezer le coppe per farle raffreddare.

Quando il gelato sarà pronto, lavoratelo con un cucchiaino di legno nel contenitore stesso della gelatiera per ammorbidirlo leggermente e incorporatevi i dadini di cioccolato.

Con l'utensile apposito formate delle palline di gelato e distribuitele nelle coppe.

In ciascuna di esse versate infine un bicchierino di whisky o, se preferite, di Grand Marnier.

Servite immediatamente.