

COPPE ARLECCHINO

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla crema o alla vaniglia,
- una base di gelato al cioccolato,
- 250 g di panna (del tipo da montare),
- sciroppo di amarena,
- otto lingue di gatto,
- quattro ciliegine candite o al maraschino.

Preparate i due gelati.

Distribuiteli poi in quattro bicchieri alti, precedentemente tenuti in frigorifero per almeno 30 minuti.

Montate la panna.

Iniziate a decorare ogni coppa con della panna montata, spruzzata con l'apposita siringa per dolci, poi versate sul gelato un po' di sciroppo di amarena (o di altro gusto, a vostra scelta, purchè rosso) e completate la decorazione con lingue di gatto e con una ciliegina candita.