

COPPE DI LUGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- una pesca,
- quattro prugne santarosa,
- quattro albicocche,
- mezzo melone,
- 50 g di zucchero,
- Grand Marnier,
- 300 g di panna montata,
- 50 g di zucchero a velo,
- 100 g di cioccolato fondente,
- una base di gelato alla crema,
- una base di gelato al pistacchio.

Con la frutta indicata preparate una macedonia: sbucciate la pesca, lavate le prugne e le albicocche, sbucciate il melone e privatelo dei semi; quindi tagliate tutta la frutta a cubetti minuscoli eraccoglietela in una terrina, dove condirete con lo zucchero e il Grand Marnier.

Coprite la terrina e tenetela in frigorifero per 2 ore, in modo che la frutta possa impregnarsi di liquore.

Montate la panna, incorporandovi lo zucchero a velo.

Riducete il cioccolato a scaglie sottilissime.

Al momento opportuno, sgocciolate la frutta dal liquore e procedete alla preparazione delle coppe: distribuitevi la metà della frutta, fate uno stato di gelato alla crema, poi ancora uno alla frutta e terminate con il gelato al pistacchio.

Decorate tutta la superficie delle coppe con la panna.

Cospargete di cioccolato a scaglie e tenete in freezer fino al momento di servire.