
COPPE PRELIBATE ALL'ALBICOCCA

Ingredienti per 4 persone:

- sedici mezze albicocche sciroppate,
- gelatina di pesche,
- una base di gelato alla nocciola,
- una base di gelato alla vaniglia,
- cialde a ventaglietto.

Sgocciolate le albicocche dal loro sciroppo di conserva e riempite la cavità di ognuna con un cucchiaino di gelatina di pesche.

Con l'apposito utensile, precedentemente bagnato, ricavate ora due gusti di gelato (che avrete acquistato già pronti, oppure preparato in casa) tante palline e disponetele, alternate fra loro, in quattro coppe da dessert.

Ricomponete le albicocche (unendo le due metà di ciascun frutto) e ponetele, a due a due, al centro di ogni coppa. Guarnite con le cialde a ventaglietto e servite subito.