

COPPE SAN SALVADOR

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla crema,
- caffè molto freddo,
- zucchero,
- 150 g di panna montata,
- qualche pistacchio.

Preparate la base di gelato alla crema.

Predisponete inoltre quattro alti calici e metteteli nel freezer per circa 30 minuti.

Riempite quindi a metà ogni calice con del caffè ben ghiacciato e zucchero secondo i vostri gusti.

Estraete il gelato dal freezer e, con l'apposito utensile, formate delle palline che sistemerete nelle coppe.

Decorate con panna montata e su quest'ultima spargete qualche pistacchio tritato grossolanamente.

Servite subito con cucchiari a manico lungo.