

DELIZIA IN COPPE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fragole,
- 250 d di albicocche,
- 50 g di miele,
- due bicchierini di liquore nocino,
- un bicchierino di Kirsch,
- una base di gelato alla vaniglia.

Lavate le fragole in acqua fredda, privatele del picciolo e lasciatele sgocciolare in un setaccio.

Lavate e asciugate le albicocche, sbucciatele e snocciolatele, quindi passatele al setaccio o al frullatore, fino a ridurle purè.

Fate scaldare leggermente il miele e aggiungetelo al purè di albicocche, mescolando bene.

Lasciate raffreddare, poi aromatizzate il composto con il liquore nocino e il Kirsch.

Distribuite ora il gelato (aquistato già pronto oppure preparato in casa, seguendo la ricetta specifica) in quattro coppe.

Disponete sul gelato le fragole ed il passato di albicocche.

Servite subito.