

MATTONELLA ALL'APRICOT

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato al cioccolato,
- una base di gelato alla crema,
- 50 g di mandorle pelate,
- 100 g di savoiardi,
- un bicchierino di apricot brandy,
- 60 g di granella al cioccolato.

Preparate i due tipi di gelato.

Tritate finemente le mandorle ed unitele al gelato al cioccolato, mescolando con un cucchiaino di legno.

Versate il gelato in uno stampo rettangolare e livellatene la superficie con il dorso di un cucchiaino bagnato.

Disponetevi sopra i savoiardi, leggermente sovrapposti fra loro, e irrorateli con l'apricot.

Quindi fate uno strato di gelato alla crema, pareggiando di nuovo la superficie con il dorso di un cucchiaino bagnato.

Coprite con un foglio di carta oleata e mettete lo stampo in freezer per almeno 3-4 ore.

Al momento di servire, immergete per un attimo lo stampo in acqua bollente, asciugatelo e capovolgetelo su un piatto da portata.

Cospargete con la granella di cioccolato e servite subito.