

PESCHE MELBA ALLA CERASELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 porzioni di gelato alla vaniglia,
- 4 mezze pesche gialle sciroppate,
- 4 bicchierini di Cerasella Aurum,
- 100 g di panna montata.

Disporre nelle coppette individuali le porzioni di gelato di vaniglia coprendole con le mezze pesche rovesciate a mò di cappello.

Versare su ognuna un bicchierino di Cerasella e decorare con la panna montata.

Mettere il composto in frigorifero per una mezz'ora, indi servire.

La panna può essere aggiunta all'ultimo momento.