COPPE BRASILIANE

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato al caffè,
- un quarto di panna da montare,
- due cucchiai di zucchero a velo,
- otto savoiardi,
- rum,
- caffè in polvere.

Preparate la base di gelato al caffè.
Mettete a raffreddare nel freezer quattro coppe da dessert a calice largo.
Nel frattempo montate densamente la panna (che dovrà essere ben fredda), quindi incorporatevi lo zucchero a velo.
Sbriciolate grossolanamente i savoiardi.
Estraete le coppe dal freezer e sistemate sul fondo di ciascuna uno strato di gelato al caffè, livellandolo con il dorso di un cucchiaio.
Disponete sul gelato uno strato compatto di savoiardi sbriciolati e spruzzate con del rum.
Formate un altro strato di gelato e ancora uno di biscotti.
Mettete le coppe nel freezer per 30 minuti.
Decorate le coppe con la panna montata e spolverizzate il tutto con del caffè in polvere.
Servite subito.