COPPE BRAZIL

Ingredienti per 4 persone:

- quattro uova,
- 100 g di zucchero,
- 50 g di di fecola,
- mezzo litro di latte,
- un bicchiere di marsala,
- una tazza di caffè ristretto,
- una base di gelato alla crema,
- 150 g di cialde (o altri biscotti secchi),
- un bicchierino di brandy,
- un cucchiaio di caffè in grani.

Preparate innanzitutto una crema al marsala: mettete in una casseruolina le uova e lo zucchero e lavorate energicamente, fino a ottenere una crema spumosa; a questo punto, incorporate lentamente la fecola e mettete sul fuoco, a fiamma bassissima; aggiungete a poco a poco il latte, mescolando sempre delicatamente, e infine unite, goccia a goccia, il marsala.
Fate bollire per circa 5 minuti; quando la crema sarê ben addensata, versatevi, mescolando, una tazza di caffè molto ristretto, oppure quattro cucchiaini di caffe liofilizzato.
Amalgamate bene, togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.
Al momento di servire, distribuite il gelato alla crema (acquistato già pronto nelle coppette, prendendolo con l'apposito utensile per presentarlo a palline; disponetevi a ventaglio le cialde e versatevi sopra una dose abbondante di crema ancora tiepida.
Irrorate con il brandy, decorate con qualche chicco di caffè e servite subito.