COPPE DEL BOSCO

Ingredienti per 4 persone:

- una base per mantecati alla crema,
- 160 g di frutta di bosco (mirtilli, lamponi, more, ribes).

Facoltativi:

- un bicchiere di sciroppo di amarene,
- un bicchierino di liquore dolce e forte.

Preparate la base per il mantecato alla crema e tenetela in freezer nella gelatiera per il tempo necessario a farla gelare.
Quando la base per mantecati sarà pronta, distribuitela, a palline, in quattro coppe da champagne.
Scegliete della frutta di bosco a vostro gusto, avendo comunque l'accortezza di acquistare frutti al punto giusto di maturazione e privi di eventuali ammaccature.
Lavate la frutta prescelta e scolatela; poi distribuitela nelle coppe, guarnendole a piacere.
Se volete arricchire le "coppe del bosco", servitele con sciroppo di amarene mescolato insieme al liquore: versate il gustoso miscuglio in una salsiera, in modo che ogni commensale possa versarlo a piacere sulla propria coppa.