COPPE DELICATE A DUE COLORI

Ingredienti per 4 persone:

- una base di sorbetto alla ciliegia,
- 250g di panna (del tipo da montare),
- un barattolo di amarene sciroppate.

Preparate il sorbetto alla ciliegia, seguendo le indicazioni della ricetta specifica.
Mettete in frigorifero quattro coppe abbastanza profonde e la sciatele fino al momento di usarle.
Intanto montate la panna.
Distribuite ora sul fondo di ogni coppa uno strato di almeno 3 cm di sorbetto alla ciliegia.
Su questo disponete uno strato di amarene e completate con uno strato di gelato, che guarnirete con la panna e con qualche amarena.
Tenete in freezer per almeno 30 minuti, prima di servire.