COPPE DI CREMA AI MARRONS GLACÉS

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla crema,
- dodici marrons glacès,
- un bicchierino di maraschino,
- 300g di panna (del tipo da montare).

Preparate il gelato alla crema e fatelo gelare.
Tenete da parte per la decorazione quattro marroni e riducete gli altri a pezzetti piuttosto piccoli, mettendoli in una ciotola: irrorateli con il maraschino, mescolateli e lasciateli macerare per circa 30 minuti.
Montate la panna.
Mettete il gelato alla crema in una terrina ed incorporatevi i marroni spezzettati, ben sgocciolati dal maraschino.
Distribuite quindi il gelato ai marroni nelle coppe individuali da dessert e decorate a piacere con la panna montata.
Al centro di ogni coppa mettete un marron glacè.
Tenete in freezer per 15-20 minuti, prima di servire.