COPPE SANTO DOMINGO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di zucchero,
- una bustina di vanillina,
- quattro banane,
- mezzo barattolo di marmellata,
- di pesche,
- una base di gelato alla crema.

Ponete al fuoco, a fiamma molto bassa, una casseruola con un bicchiere e mezzo di acqua e 100 g di zucchero; fate sciogliere lo zucchero, quindi togliete la casseruola dal fuoco e profumate lo sciroppo con la vanillina.
Tagliate le banane a pezzetti, immergetele nello sciroppo e fate le riscaldare, a fuoco moderato, per 2-3 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno.
Quindi estraetele dallo sciroppo e al loro posto mettete la mermellata di pesche, che farete sciogliere, a calore moderato.
Lasciate raffreddare completamente la marmellata e le banane.
Distribuite ora il gelato alla crema (acquistato già pronto, oppure preparato in casa) nelle coppe individuali da dessert, formando delle palline con l'apposito utensile.
Distribuite nelle coppe anche le banane e versate su tutto la marmellata liquida.
Servite subito.