AFFOGATO AL KIWI

Ingredienti per 4:

- 500 g gelato alla crema,
- 4 kiwi,
- 1 limone,
- 1 bicchiere latte,
- 1 bicchierino rhum,
- 1 cucchiaio zucchero,
- 100 g cioccolato fondente,
- mandorle.

Sbucciare i kiwi, tagliarli a rondelle e metterli in una terrina con il succo di limone, lo zucchero e il rhum.
Dividere il gelato in quattro coppe, guarnire con le fettine di kiwi e le mandorle sbucciate e tagliate a filetti, spolverizzare con il cioccolato grattugiato, versare in ogni coppa un quarto di bicchiere di latte e servire.