SPUMONCINI AL RE DEI BOSCHI

Ingredienti per 4 persone:

- una base per spumoni (preparata con polpa di lamponi, oppure di mirtilli),
- 60 g di panna (del tipo da montare),
- 50 g di sciroppo denso di more (oppure di lamponi o di mirtilli).

Preparate la base per spumoni.
Potete usare la frutta fresca o surgelata.
Quando la crema si sarà raffreddata, versatela in stampini da crème caramel e tenetela in freezer per almeno 3 ore.
Poco prima di sformare gli spumoncini, montate la panna, mettetela in una ciotola ed unitevi delicatamente lo sciroppo di frutta.
Sformate ogni spumoncino in un piattino, ricopritelo con il composto preparato e servite.