COPPA SEMPLICE AI LAMPONI

Ingredienti per 4 persone:

- 400g. di lamponi,
- 3 dita di succo di lampone non zuccherato,
- 1 dito di vino bianco,
- 100g. di zucchero,
- 1 cucchiaio di amido di mais,
- 2 cucchiai di kirsch,
- menta fresca.

Lavate i lamponi e cuoceteli coperti per 5 minuti circa in una casseruolina posta sul fuoco molto basso e mescolando ogni tanto, fino a quando hanno espulso il loro succo e si sono ammorbiditi. Unite lo zucchero e proseguite la cottura finché si è sciolto perfettamente, quindi unite anche il succo di lamponi e il vino. Diluite l'amido di mais in un cucchiaio di acqua fredda, aggiungetelo agli altri ingredienti, mescolate e lasciate sobbollire fino a quando lo sciroppo si è addensato. Togliete dal fuoco, unite il liquore, trasferite la frutta e la crema in una ciotola e fate raffreddare bene, mescolando ogni tanto. Suddividete nelle coppette e guarnite con la menta.