DESSERT D'ALBICOCCHE

Infredienti:

1 l di panna da montare,
500 g di albicocche macerate in vino dolce,
200 g di zucchero,
6 albumi d'uovo,
amaretti.

Monta la panna con lo zucchero, frulla le albicocche con 4-5 amaretti, incorpora alla panna, monta gli albumi con lo zucchero a neve ferma, unisci il tutto alla panna/albicocche, riempi delle coppe, metti in freezer per 1/2 ora, servi cosparse di zucchero a velo e un amaretto.