
CHAUD-FROID AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla vaniglia,
- 200 g di cioccolato fondente,
- 250 g di panna (del tipo da montare),
- granella di cioccolato.

Tenete quattro bicchieri alti in frigorifero per almeno 30 minuti (dovranno appannarsi); poco prima di servire, riempiteli di gelato alla vaniglia, che avrete preparato seguendo le indicazioni della ricetta specifica, e metteteli nel freezer.

Spezzare il cioccolato, ponetelo in una casseruola con due-tre cucchiaini di acqua e fatelo sciogliere a fuoco molto basso, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno.

Montate la panna e sistematela con l'apposita siringa sul gelato.

Decorate infine con la granella di cioccolato.

Servite lo "Chaud-Froid al cioccolato" immediatamente, oppure tenete i bicchieri in frigorifero, fino al momento di portarli in tavola.