

COPPE AL RUM

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di pistacchi,
- una piccola scatola di ananas,
- 250 g di panna (del tipo da montare),
- una base di gelato al cioccolato,
- quattro bicchierini di rum.

Sbollentate i pistacchi, pelateli e tritateli grossolanamente.

Tagliate a triangolini le fette di ananas, ben sgocciolate dallo sciroppo di conservazione.

Montate la panna.

Distribuite ora il gelato (che avrete acquistato già pronto, oppure avrete preparato in casa) nelle coppette, prelevandolo con l'apposito scavino per modellarlo a palline.

Irrorate ogni coppa con un bicchiere di rum.

In superficie distribuite i triangolini di ananas; decorate poi con la panna, che spruzzerete con l'apposita siringa montata con la bocchetta a stella, e infine cospargete con i pistacchi tritati.

Servite immediatamente.