

# COPPE BRASILIANE

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato al caffè,
- un quarto di panna da montare,
- due cucchiaini di zucchero a velo,
- otto savoiardi,
- rum,
- caffè in polvere.

Preparate la base di gelato al caffè.

Mettete a raffreddare nel freezer quattro coppe da dessert a calice largo.

Nel frattempo montate densamente la panna (che dovrà essere ben fredda), quindi incorporatevi lo zucchero a velo.

Sbriciolate grossolanamente i savoiardi.

Estraete le coppe dal freezer e sistemate sul fondo di ciascuna uno strato di gelato al caffè, livellandolo con il dorso di un cucchiaio.

Disponete sul gelato uno strato compatto di savoiardi sbriciolati e spruzzate con del rum.

Formate un altro strato di gelato e ancora uno di biscotti.

Mettete le coppe nel freezer per 30 minuti.

Decorate le coppe con la panna montata e spolverizzate il tutto con del caffè in polvere.

Servite subito.