

COPPE LORENA

Ingredienti per 4 persone:

- venti chicchi di uva Italia,
- venti more,
- sei albicocche sciroppate,
- 50 g di mandorle pelate,
- due uova,
- 50 g di zucchero,
- un bicchierino di apricot brandy,
- 250 g di panna (del tipo da montare),
- 350 g di gelato alla crema,
- 450 g di gelato al cioccolato.

Lavate accuratamente l'uva e le more e lasciatele sgocciolare; aprite a metà, nel senso della lunghezza, ogni chicco d'uva e asportatene gli eventuali semi; tagliate le albicocche sciroppate a dadini.

Mettete tutta la frutta preparata in una terrina; mescolatela e lasciatela riposare.

Riducete le mandorle a scaglie.

In un'altra terrina montate le uova con lo zucchero; quando saranno gonfie e cremose, unitevi il liquore.

Montate la panna.

Procedete ora alla preparazione delle coppe: distribuitevi prima la frutta, poi i due gelati (che potrete acquistare già pronti, oppure preparare in casa).

Versate sul gelato la crema preparata, quindi guarnite le coppe con ciuffi di panna montata e scaglie di mandorle.

Servite subito.