

MANTECATO ALLA BULGARA

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla vaniglia,
- 100 g di torrone al cioccolato,
- 50 g di marmellata di rose con petali canditi,
- un bicchierino d'acqua di rose per pasticceria (o un altro liquore a scelta).

Preparate la base per il gelato alla vaniglia, e mettetela a gelare.

Pestate il torrone con un batticarne, fino a ridurlo in briciole, e unitelo alla marmellata di rose, mescolando in modo da ottenere un composto omogeneo.

Aggiungete quindi l'acqua di rose.

Quando il gelato sarà pronto, mescolate il composto precedentemente preparato, versate il tutto in uno stampo e mettetelo in freezer per 1 ora.

Potete guarnire questo gelato con i fiori canditi (ad esempio, violette).