

# MOKA GELATO

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla vaniglia,
- due tazzine di caffè ristretto,
- un cucchiaino di caffè in polvere (normale o liofilizzato),
- un bicchierino di liquore kalù (al caffè),
- 200 g di panna (del tipo da montare),
- un cucchiaino di chicchi di caffè).

Preparate il gelato alla vaniglia e incorporatevi il caffè freddo, quello in polvere ed il liquore al caffè.

Amalgamate bene il composto, quindi versatelo nella gelatiera e tenetelo in freezer per il tempo necessario a farlo gelare. Montate la panna.

Quando il gelato sarà pronto, versatelo in uno stampo a forma di cuore (o in un altro stampo a vostra scelta) e tenetelo in freezer fino al momento di servire.

Sformate quindi il gelato su un piatto da portata (perchè si stacchi facilmente dallo stampo, immergete quest'ultimo per qualche istante in acqua calda), e decoratelo a piacere con la panna e con i chicchi di caffè.