

Coppa Ricca Alla Frutta

Pelate le mele, togliete il torsolo, tagliatele a pezzi e fatele cuocere con il vino, 100 g d'acqua, un cucchiaino e mezzo di zucchero, finché risulteranno morbide e non troppo asciutte. Fate caramellare a fuoco moderato 5 cucchiaini di zucchero, smuovendolo spesso con mezzo limone infilzato su una forchetta; unite quindi una noce di burro e, quando sarà sciolto, fiammegiate con il Grand Marnier. Non appena l'alcool sarà evaporato, mettete nel caramello le mele con il loro sciroppo di cottura, i lamponi e le fragole a pezzi. Fate cuocere il tutto per mezzo minuto, quindi spegnete. Montate la panna con il maraschino, ottenendo un composto cremoso. Sistemate lungo i bordi di una coppa circa una dozzina di savoiardi, quindi riempitela con strati di frutta, altri savoiardi e panna, terminando con una guarnizione di frutta. Tenete la coppa in frigorifero fino al momento di servirla.

Ingredienti

750 G Mele
700 G Panna Fresca
250 G Fragole
150 G Maraschino
120 G Lamponi
100 G Vino Bianco
5,5 Cucchiaini Zucchero Semolato
24 Biscotti Savoiaardi Morbidi
1 Noce Burro
1/2 Limone
1 Bicchierino Grand Marnier

Note

Preparazione: 25 minuti.