

Coppe Gelate Al Ribes

Preparate il gelato alla crema. Lavate accuratamente il ribes, sgranatelo e lasciatelo sgocciolare nello scolapasta; poi mettetelo in una terrina, conditelo con lo zucchero e lo sciroppo di lamponi e fatelo macerare per 30 minuti in frigorifero, a recipiente coperto. Tenete in frigorifero, per lo stesso tempo, anche le coppe. Montate la panna. Sbollentate i pistacchi, pelateli e riduceteli a bastoncini. Procedete quindi alla preparazione delle coppe; distribuitevi il ribes, poi il gelato alla crema, che modellerete a palline con l'apposito utensile, ed infine la panna montata, spruzzata con l'apposita siringa con bocchetta a stella. Guarnite con i bastoncini di pistacchio e servite immediatamente.

Ingredienti

1 Base Per Gelati Alla Crema (v. Ricetta)
500 G Ribes
100 G Zucchero
4 Bicchierini Sciroppo Di Lamponi
250 G Panna Da Montare
80 G Pistacchi

Note

Preparazione: 15 minuti.