

Coppe Melba

Preparate la base di gelato alla vaniglia, seguendo la ricetta relativa. Lavate i lamponi e passateli nel frullatore fino a ridurli in crema. Mettete in una terrina la crema ottenuta, unitevi un bicchierino di sciroppo di lamponi e zuccherate a piacere. Frattanto avrete provveduto a mettere nel freezer per circa 30 minuti quattro grosse coppe per farle raffreddare. Sgocciolate quindi le pesche dal liquido di conserva e tagliate a filetti le mandorle. Preparate quindi le coppe: mettete sul fondo di ciascuna due mezze pesche, riempiatele di gelato e versatevi sopra il passato di lamponi. Decorate con le mandorle tagliate a filetti e servite subito.

Ingredienti

1 Gelato Alla Vaniglia
150 G Lamponi Freschi
Sciroppo Di Lamponi
Zucchero
8 Mezze Pesche Sciropate
Alcune Mandorle Pelate

Note

Preparazione: 50 minuti.