

# Dolcetti Alle More E Lamponi

Lavare more e lamponi nel vino bianco e sgocciolarli bene. Ricavare dal pan di spagna 4 dischi del diametro di circa 2 cm, scavarli leggermente al centro e inzupparli con un poco di liquore, porre al centro lamponi e more e ricoprire la frutta con un po' di gelatina. Versare la panna in una tasca con bocchetta spizzata e farla scendere a guisa di cordone tutt'intorno ai dolcetti preparati.

## Ingredienti

150 G More E Lamponi  
Vino Bianco Secco  
1 Torta Pan Di Spagna  
Gelatina Di Lamponi  
Cointreau  
25 Cl Panna Montata

## Note

Preparazione: 15 minuti.