

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cassata fredda di gelato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g di gelato di crema
200 g di gelato di fragola
200 g di gelato di pistacchio
100 g di pan di spagna
100 g di panna
rum.

PREPARAZIONE

- 1 Foderare in uno stampo a forma di cupola con un primo strato di gelato alla crema dello spessore di due centimetri in modo da lasciare un incavo che via via riempire con altri strati, alternando, il gelato di fragola, il rimanente gelato di crema, ed il gelato di pistacchio. Aggiungere in ultimo il pan di spagna imbevuto con mezzo bicchiere di rum ed infine la panna. Sistemare lo stampo in frigorifero per 24 ore. Tagliare a trance prima di servire in tavola.