

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema scozzese

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 cucchiaino marmellata di arance
- 1 bicchiere brandy
- qualche cucchiaino zucchero
- il succo di un limone
- 1/4 l panna montata

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere la marmellata con il brandy, zuccherare a piacere, aggiungere il limone e la panna montata. Mescolare leggermente per ben amalgamare gli ingredienti.
Disporre la crema in 4 coppe da porre in frigorifero per almeno 1 ora prima di servire.