

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuccotto gelato

LUOGO: Europa / Italia

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



400 G DI PAN DI SPAGNA, 750 G DI
GELATO ALLA FRUTTA O ALLA VANIGLIA,
2 BICCHIERINI DI LIMONCELLO, 500 G
DI FRAGOLE. PER DECORARE

1/4 di l di panna fresca
fragole.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pan di spagna a fette spesse circa 1 cm e foderate lo stampo. Bagnate con il limoncello e cominciate ad alternare strati di gelato, fragole e pan di spagna, fino ad esaurimento degli ingredienti. terminate con il pan di spagna.
Ponete lo zuccotto in freezer per 3 o 4 ore. Al momento di servirlo, sformatelo su un piatto di portata e decoratelo con panna e fragole. A piacere, aggiungete qualche spicchio di kiwi.