

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema gelata alle pesche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g pesche
1 mela
2 bicchieri panna
zucchero a velo
maraschino
vaniglia

PREPARAZIONE

1 Passare al setaccio le pesche, mescolarle con la mela grattugiata e con metà della panna montata e zuccherata.

Versare il composto nel contenitore per i cubetti di ghiaccio, far rassodare e dividere i cubetti di frutta nelle singole coppe.

Mescolare la panna zuccherata con un pizzico di vaniglia, amalgamarvi il liquore, versarla nelle coppe e servire.