



Torta gelato ... molto originale - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

su progetto ed esecuzione di Dario

Dessert - gelato - caffè - bacio - nocciola - passiflora

Occorrente:

[Gelato al caffè](#)

[Gelato alla nocciola](#)

[Gelato al bacio](#)

granella di nocciola

miele

biscotti "gran cereale" alle fave di cacao Mulino bianco

burro

gusci vuoti di passiflore

rametti freschi di passiflora

stuzzicadenti

Procedimento:

Preparare i gelati: nocciola, bacio e caffè.

Preparare la base sbriciolando i biscotti e intridendoli di burro fuso.

Stendere metà del composto, appiattendolo bene, sul fondo di una teglia dal bordo sganciabile.



Dopo aver tolto il volume necessario a riempire i gusci di passiflora, coprire la base coi gelati, dividendo equamente in tre settori. Riporre in freezer.



Ridurre in polvere la granella di nocciole.



Riscaldare il miele al micro onde, spennellare lungo tutto il bordo della torta ormai solidificata e rotolare nella granella di nocciole avendo cura che la copertura risulti compatta.



Riempire di gelato i gusci della passiflora.
Stendere con cura livellando bene la rimanente base-biscotto.



Fissare sulla torta con gli stuzzicadenti le passiflore ripiene di gelato.
Decorare tutto intorno con rametti di passiflora.

Questo il risultato finale:

