Cocomero finto - Visualizza sul sito
di Sconosciuto

postato da Pierag

Esplosione gelata!!!

Ingredienti:
gelato alla fragola
gelato al fiordilatte
gelato al pistacchio
gocce di cioccolato
[le quantità dipendono dalla grandezza della ciotola usata]

Foderate una ciotola di media grandezza con della pellicola da cucina.
Poi prendete il gelato al pistacchio e spalmatelo su tutta la superficie della ciotola formando uno strato di circa 1 cm (per facilitare l'operazione vi consiglio di tenere il gelato un paio di minuti fuori dal frigo prima di utilizzarlo).
Mettete la ciotola 5/6 minuti nel freezer.
Ripetete l'operazione con il gelato al fiordilatte (oppure al cocco) e rimettete in freezer.
Nel frattempo amalgamate al gelato alla fragola (o altro gusto a piacere ma rigorosamente rosso!) le gocce di cioccolato (se non ne avete potete sostituirle con normale cioccolata fondente tagliata a pezzettini).
Riempite con il composto la ciotola e mettete in freezer fino al momento di servire.
A quel punto basta toglierla dal freezer, rovesciarla su un piatto, togliere la pellicola da cucina, affettare a spicchi et voilà il vostro cocomero, pardon gelato, è pronto da portare in tavola per stupire parenti ed amici.

eCucinando.it