

Affogato al kiwi

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g base per gelati alla crema (v. ricetta)
4 kiwi
1 limone
1 bicchiere latte
1 bicchierino rum
1 cucchiaio zucchero
100 g cioccolato fondente
mandorle

Preparazione

Sbucciare i kiwi, tagliarli a rondelle e metterli in una terrina con il succo di limone, lo zucchero e il rum. Dividere il gelato in quattro coppe, guarnire con le fettine di kiwi e le mandorle sbucciate e tagliate a filetti, spolverizzare con il cioccolato grattugiato, versare in ogni coppa un quarto di bicchiere di latte e servire.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>