

# Arance chantilly

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 arance grandi con scorza spessa  
1 bicchierino cointreau (o rum o grand marnier)  
1 gelato per farcire frutta (v. ricetta)  
100 g canditi

## Preparazione

Lavate bene le arance e tagliatele a quattro quinti di altezza, asportando la calotta superiore, che terrete da parte. Svuotatele completamente dalla polpa (che potrete usare per dei frullati), bagnatele all'interno con un po' di liquore e tenetele in frigorifero per almeno due ore. Preparate il ripieno e ponetelo a gelare nel freezer. Tagliate intanto i pezzettini di frutta candita. Quando il gelato sarà pronto, toglietelo dal freezer. Togliete anche le arance, riempitele di gelato e su queste mettete un leggero strato di frutta candita, poi coprite con altro gelato e chiudete la calotta asportata. Potete preparare questo dessert in anticipo e tenerlo in freezer fino al momento di servirlo.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>