



AMARETTO, LAMPONE, GELATO

Ingredienti

Gelato (scegliere il gusto a piacimento, possibilmente gusto crema o frutti rossi)
Lamponi freschi
Salsa ai frutti rossi

PER LA PREPARAZIONE DELLA TORTA ALL'AMARETTO:

175g zucchero semolato
100g cacao amaro in polvere
25g di amaretto di Saronno
150g amaretti sbriciolati
5 uova
500g latte

Procedimento

Far bollire il latte, in una bowl a parte unire tutti gli ingredienti e mixare con una frusta. Versare il latte caldo nel composto e trasferire il tutto in una teglia.
Cuocere a bagnomaria in forno a 140°C per 35/40 minuti.