

Caldo freddo

Ingredienti per 4 persone

Gelato del gusto preferito	600 gr.
Panna montata	200 ml
Cioccolato fondente	100 gr.
Rum	q.b.
Brioche	2
Cucchiari di latte	2 per sciogliere il cioccolato

Procedimento:

Per preparare il **Caldo Freddo** di **San Vito Lo Capo**, occorre innanzitutto preparare la cioccolata. Spezzettate del **cioccolato fondente** di ottima qualità e fatelo sciogliere in un tegamino a bagnomaria con il latte. Quando il cioccolato si sarà fuso, occorrerà mescolarlo energicamente con un cucchiaino di legno, fino a quando raggiungerà una consistenza cremosa. Mettetelo da parte mantenendolo in caldo.

Tagliate a metà, nel senso della larghezza delle piccole **brioche**, inzuppatele leggermente con il **rum** (fate la stessa cosa col biscotto o il **pan di Spagna**), e ponetene una parte alla base di una piccola ciotola, poi sovrapponetene un'abbondante strato di **panna montata** e infine tanto gelato (al
chiaio; poi ponete su
gelato e

completate ancora con la **panna**.

Poi ricoprite il tutto con il caldo

Buon appetito..!