



## Arance chantilly

[Del 14/01/2006 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

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

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.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]