

...e se avanza la crema  
pasticcera??? Coppette alle  
pesche, crema ed amaretto



bicchieri e cucchiaini [Wald Domus Vivendi](#) linea impronte verde



Ricetta non ricetta oggi...

...ma ho voluto ugualmente postarla per mostrarvi come a volte in meno di 5 minuti si possa realizzare un dessert golosissimo e fresco.

Sì, le temperature si sono abbassate, quello è vero...ma una coppetta fresca e cremosissima si gusta ancora con piacere.

Metti che hai della crema pasticcera avanzata da [qualche precedente preparazione](#)...

..metti che hai delle belle pesche bianche in frigo che mi dicono: "prendimi, siamo le ultime della stagione"...

..metti che hai voglia di qualcosa di goloso e non hai tempo...e sinceramente anche poca voglia di metterti ai fornelli...

..metti che ti arriva qualcuno all'ultimo minuto e devi improvvisare un dessert...

Bene, sei nel posto giusto!

## Coppette alle pesche bianche, crema pasticcera ed amaretto

### Ingredienti:

Crema pasticcera già pronta, circa 300 gr...fresca di frigo, mi raccomando.

pan di spagna o savoiardi...quello che offre la vostra dispensa  
un goccio di Amaretto di Saronno (se preparate delle coppette ai bambini, potete anche ometterlo e utilizzare del latte freddo)

un ciuffo di panna spray per decorare in superficie (se poi volete abbondare...fate pure!)

pesche bianche succose un paio

### Preparazione:

Sbucciare le pesche e farle a fettine sottilissime.

Prendere dei bicchieri abbastanza larghi e posizionare alla base i savoiardi o il pan di spagna ritagliato con un coppapasta; bagnarlo leggermente col liquore (o col latte per i bambini!) e distribuire uno strato di crema pasticcera.

Sbriciolare dell'altro pan di spagna ( o savoiardi) a pezzetti abbastanza irregolari, non piccolissimi e fare uno strato sopra la crema.

Aggiungere qualche fettina di pesca...e coprire con un ultimo strato di crema.

In superficie mettere le pesche a fettine.

Lasciare in frigo una mezz'oretta e servire guarnendo al momento con un ciuffo di panna.



...banale, lo so! Ma...beh, provate!

Anzi...non sentite già un leggero languorino?

Buona giornata!

*Simona*