

## Albicocche al rum e crema di menta



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
10 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

40g di zucchero raffinato  
60ml (4 cucchiaini) di Malibu®  
2 baccelli di cardamomo, aperti  
8 albicocche, tagliate a metà  
e snocciolate  
200ml di panna doppia  
5ml (1 cucchiaino) di menta  
fresca tritata  
mandorle a scaglie tostate,  
foglioline di menta e pistacchi  
tritati, per decorare

### Istruzioni per la preparazione

1. Versate in una pentola capiente 25g di zucchero, 150ml d'acqua, 15ml (1 cucchiaino) di Malibu® e i baccelli di cardamomo. Portate lentamente la miscela a ebollizione, mescolando fino a che lo zucchero si sarà dissolto.
2. Aggiungete le albicocche, coprite e lasciate cuocere per 4 minuti. Quando le albicocche sono morbide, rimuovete dal fuoco e lasciate raffreddare completamente. Refrigerate per 2 ore.
3. Versate in una ciotola la panna, il resto dello zucchero, la menta e i rimanenti cucchiaini di Malibu® e montate la frusta rotonda. Lavorate a velocità 2 per circa 2 minuti e 30 secondi, fino a ottenere un composto morbido.



club

4. Versate la frutta e il succo in bicchieri alti e guarnite con la panna.  
Cospargete di mandorle, foglioline di menta e pistacchi.  
Servite immediatamente o mettete a refrigerare.