

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchierini al marron glacé

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

MERINGA 2

MARRONS GLACÉS 4

PANNA 1 dl -

ZUCCHERO 10 gr

SALE 1 presa

NOCCIOLE IN GRANELLA 40 gr

CONFETTURA DI MARRONI 4 cucchiaini da tavola

COGNAC 2 cucchiaini da tavola

CACAO

I bicchierini sono un'ottima soluzione per chiudere in bellezza una cena tra amici: sono spesso ricchi, golosi e velocissimi da preparare. I bicchierini al marron glacé proposti da gi_*, non fanno eccezione, vediamo come si fanno!

PREPARAZIONE

- 1 Montare la panna con lo zucchero a velo e una presa di sale. Ammorbidire la marmellata di marroni con 2 cucchiaini di cognac e aggiungere due

cucchiaini di panna, mescolare.



- 2 Sul fondo del bicchiere mettere la granella di nocciole, spezzettarvi sopra della meringa, aggiungere i marrons glacés a pezzettini, la crema di marroni ed in ultimo la panna montata. Spolverare con cacao e tenere in frigorifero fino al momento di servire.