

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bicchierini ciocco-arancia

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **2 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

PAN DI SPAGNA dischetti - 4  
CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO  
300 gr  
ARANCIA CANDITA 70 gr  
COINTREAU 1 bicchierino

Il cioccolato è un grande classico, l'abbinamento con l'arancia candita è delizioso. Preparate in anticipo questi bicchierini e teneteli in fresco fino al momento di servire, sarà una dolce sorpresa per la vostra metà...

### PREPARAZIONE

**1** Prendete i bicchierini e collocate sul fondo di ciascuno un disco di pan di spagna.

Utilizzando un cucchiaio bagnate i dischi con poco Cointreau.



- 2** Tagliate le bucce d'arancia candite a dadini e distribuitene la metà sulla base di pan di spagna.



- 3** Aiutandovi con una sac a poche dotata di bocchetta liscia, distribuite uno strato di crema pasticcera al cioccolato sopra le buccette d'arancia.



- 4 A questo punto collocate le buccette d'arancia candite che vi saranno rimaste sul bordo del bicchiere utilizzando lo strato di crema pasticcera per incastonarle nel modo più preciso possibile.



- 5 Prendete i due dischi di pan di spagna che vi sono rimasti e riducetene il diametro fino a quando saranno perfetti per incastrarsi nella corona di buccette d'arancia appena realizzata.



**6** Bagnate anche questo strato di pan di spagna con un cucchiaino di Cointreu.

Ultimate la decorazione dei vostri bicchierini con altra crema pasticcera al cioccolato utilizzando, stavolta, una sac a poche con bocchetta stellata e realizzando dei ciuffetti che ricopriranno completamente l'ultimo strato di pan di spagna.

Ricetta per 2 persone.

NOTE