

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocolatini con crema ed amaretti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA 30 MINUTI DI RIPOSO



PER 16 PEZZI

200 g di cioccolato fondente
amaretti morbidi
rum.

PER LA CREMA PASTICCERA

250 g di latte
1 uovo e 1 tuorlo
100 g di zucchero
50 g di farina
1 bustina di vanillina.

PREPARAZIONE



2 Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.



- 3 Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.



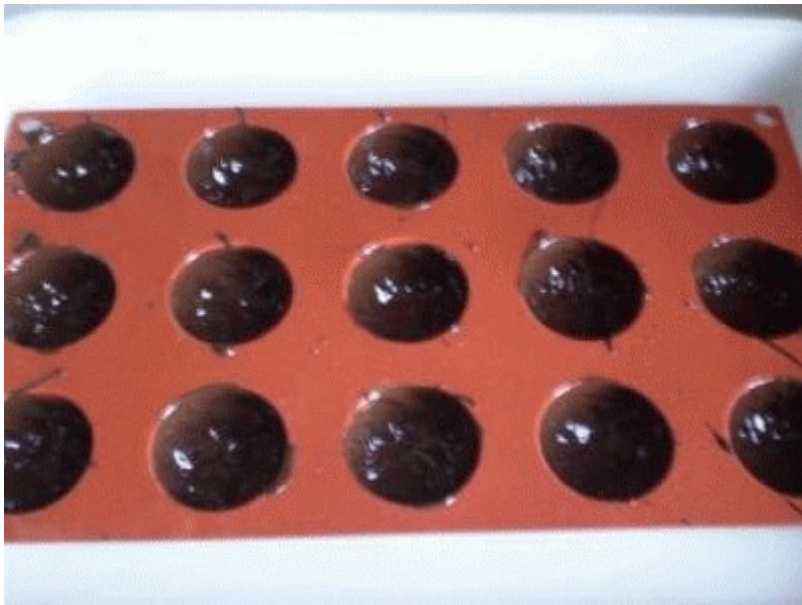
- 4 Per l' involucro di cioccolato:



- 5 sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente.



- 6 Con un pennello in silicone coprite gli stampini con il cioccolato fuso, metteteli in frigorifero per 15 minuti e procedete con un secondo strato di cioccolato e rimettete in frigo per altri 20 - 30 minuti.



- 7 Adesso prendete il rum e gli amaretti.



8 Sbriciolate grossolanamente gli amaretti e spruzzateli con il rum.



9 Prendete gli stampini e mettete al centro di ognuno un pò di briciole di amaretti e un cucchiaino di crema.



10 Concludete con una strato di briciole di amaretti.



11 E coprite con uno strato di cioccolato e mettete in frigorifero almeno 1 ora.



12 Quando sono freddi togliete i cioccolatini dagli stampini.



