

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocolatini Foresta Nera

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

200 g di cioccolato fondente
crema al mascarpone
pandispagna al cioccolato
amarene.

PER IL PANDISPAGNA

1 uovo
25 g di zucchero
20 g di farina
5 g di cacao amaro.

PER LA CREMA

2 cucchiai di mascarpone
2 cucchiai di zucchero
1 rosso d'uovo.

PREPARAZIONE

1 Preparare il pandispagna con gli ingredienti dati.

Montare per bene l'uovo con lo zucchero,



2 aggiungere la farina ed il cacao.



3 Versare il composto su una teglia foderata con carta da forno.



4 Infrnare per circa 5 minuti a 180°C.

Ecco come si presenta:



5 Adesso, preparare la crema con il mascarpone, lo zucchero ed il rosso d'uovo.

Montare per bene tutti gli ingredienti,



6 finchè diventa una crema spumosa.



7 Ora, iniziare a preparare i cioccolatini, sciogliere il cioccolato a bagno maria e spennellare un stampo di silicone.



8 Far raffreddare e ripetere il procedimento.

Una volta raffreddato il cioccolato, farcire con un cucchiaino di crema.



9 Disporvi sopra due amarene.



10 Finire con altra crema.



11 Coprire il tutto con un disco di pandispagna.



12 precedentemente tagliato



13 Sigillare con il cioccolato.



14 Far raffreddare.

Questi sono i cioccolatini che io chiamo foresta nera.

Ecco come si presentano all'interno foresta nera:



