

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocolatini misti

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **6 ORE DI RIPOSO**



poco caffè solubile sciolto in poca panna
liquida.

PREPARAZIONE

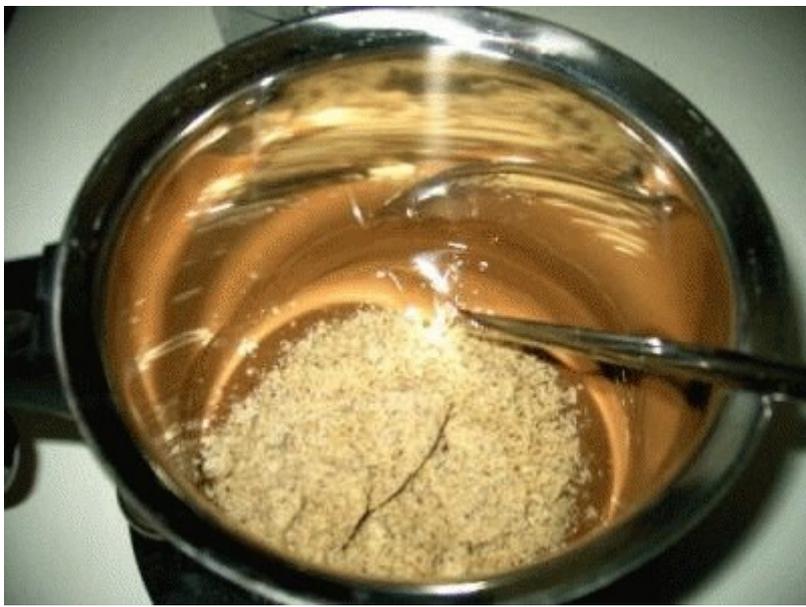
1 Per i cioccolatini alla gianduia.



2 Sciogliete insieme i due cioccolati a bagnomaria.

Aggiungete la pasta di nocciole.

Mescolare accuratamente per amalgamare il tutto.



- 3 Mettete il composto in pirottini piuttosto larghi di base e guarnite con tre nocciole tostate intere.



- 4 Metteteli in frigo almeno 2 ore.



5 Per i baci bianchi e neri: sciogliete a bagnomaria in recipienti separati il cioccolato fondente e quello bianco.

Spennellate l'interno degli stampini per baci con il cioccolato in strato abbastanza spesso. Mettere in congelatore a raffreddare per pochi minuti.

Ripetete questa operazione 3 volte.



6 Quando sono raffreddati, mettete una nocciola intera sul fondo.



7 Sciogliete a bagnomaria il cioccolato al latte e quando risulta bello liscio aggiungete la panna bollente.

Mescolare benissimo e aggiungete la granella di nocciole. Amalgamare e lasciate intiepidire.

Mettete il ripieno sopra la nocciola (attenzione che non sia troppo caldo altrimenti scioglie il cioccolato delle pareti!).

Coprire con il cioccolato fuso in modo da fare la base e chiudere i baci.



8 Mettete a raffreddare e solidificare in congelatore.



9 Per i bicchierini ripieni: sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente.

Spennellate l'interno dei pirottini non troppo grandi con il cioccolato in strato abbastanza spesso.

Mettere in congelatore a raffreddare per pochi minuti.

Ripetete questa operazione 3 volte.



10 Con delicatezza e quando sono ben freddi, togliete la carta.



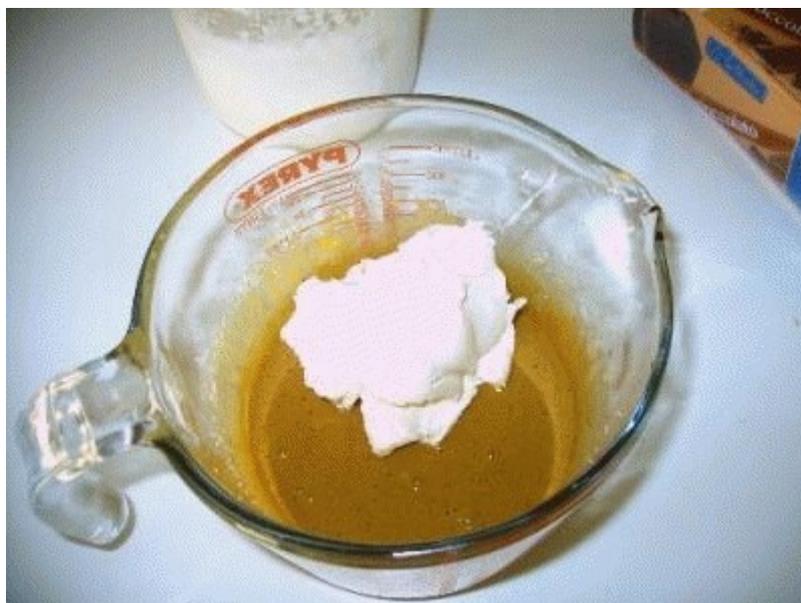
11 Adesso preparate il ripieno.



12 Montare con le fruste elettriche i tuorli con lo zucchero per 10 minuti, aggiungete il caffè e mescolare.



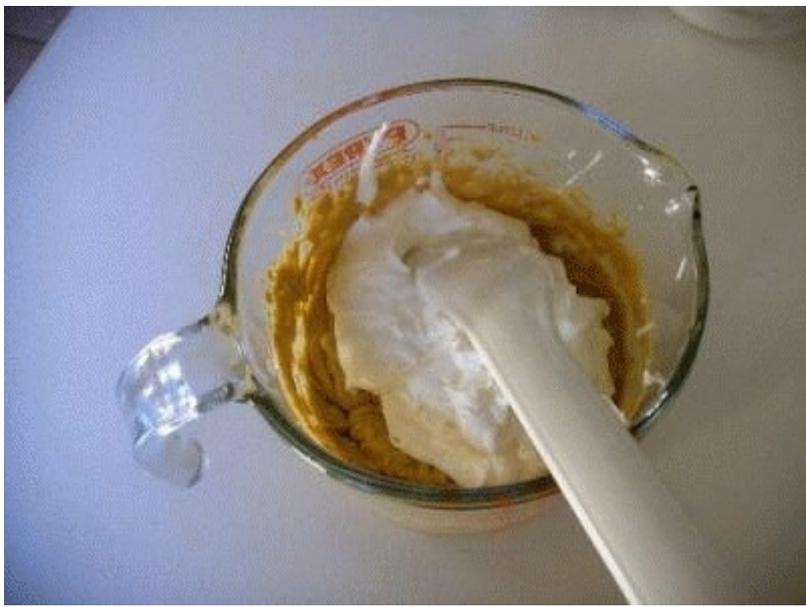
13 Aggiungete il mascarpone.



14 E amalgamare bene.



15 Aggiungete mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontarla, la panna.



16 Si deve ottenere un composto omogeneo, morbido ma non molle.



17 Con una sacca da pasticciere riempita di crema i bicchierini.



18 Tenerli al fresco prima di servirli.



