

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocolatini tiramisù

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di cioccolato fondente
savoardi
un po' di caffè.

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 un pezzettino di savoiardo tagliato in precedenza e bagnato di caffè.



10 Poi, aggiungere altra crema, savoiardi



11 ,



12 e alla fine un disco di pandispagna.



13 Mettendo all'ultimo il pandispagna è molto piu facile coprire con cioccolata.



14 Far raffreddare per bene tutto e poi togliere i cioccolatini dalla forma.



15 Decorare a piacere, per esempio con cioccolato bianco e rosa.



