

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Copertura di formaggio al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FORMAGGIO SPALMABILE ammorbidito -
115 gr

ZUCCHERO A VELO 240 gr

BURRO ammorbidito - 30 gr

CIOCCOLATO FONDENTE fuso e fatto
freddare - 30 gr

LATTE INTERO 2 cucchiaini da tavola

VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

Questa copertura, anche essendo un grande classico in america, insieme alla versione senza cioccolato, si utilizza quando si richiede una copertura molto golosa ma leggermente meno dolce del solito. Apprezzata per la delicatezza di gusto, mantiene una certa freschezza e si presenta in una bella tonalità pastello.

PREPARAZIONE

1 Fate fondere il burro con il cioccolato.



2 Montate, in una ciotola capiente, il formaggio, il burro con il cioccolato, la vaniglia e un cucchiaio di latte utilizzando delle fruste elettriche a bassa velocità.





3 Incorporate lo zucchero a velo 120 g a volta.



4 Unite gradualmente il latte rimanente fino ad ottenere un composto liscio e spalmabile.



5 Se risultasse troppo denso, aggiungete altro latte, poche gocce per volta.

Se risultasse troppo liquido, aggiungete poco altro zucchero a velo.

Lasciatelo riposare 30 minuti a temperatura ambiente per farlo ammorbidire.

NOTE
Con queste dosi si ottiene sufficiente copertura per decorare 12 cupcakes.