

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppetta Baileys

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Coppetta Baileys: un dolce al cucchiaino perfetto per concludere una cena tra amici.

E' semplice da preparare e molto ricercato nel sapore per la presenza della crema al whisky, decisamente da provare! Una ricetta molto facile ideale anche per chi non è molto esperto in cucina.

La crema deliziosa e golosa renderà il vostro fine pasto indimenticabile per tutti gli ospiti. Il sapore inconfondibile del Baileys dà quel tocco in più di gusto che piacerà a tutti.

Provate questa ricetta e vedrete che successo. Vi piacciono queste delizie? Ecco per voi altre ricette

di dolci al cucchiaino.

bavarese al cioccolato bianco e gelatina

mousse di cioccolato al rum

PER LA CREMA AL MASCARPONE E

BAILEYS PER 4 COPPE

PANNA 250 gr

MASCARPONE 250 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

BAILEYS 25 ml

PER LA FINITURA

BAILEYS 100 ml

AMARETTI 100 gr

WAFER AL CACAO 4

PREPARAZIONE

1 Sul fuoco riducete il 100 ml di Baileys e mettete poi da parte la glassa ottenuta.





2 Tritate grossolanamente gli amaretti.





3

Montate la panna con il mascarpone e lo zucchero, fino ad ottenere una crema sostenuta.

Incorporate poi 25 ml di Baileys.







4

Spennellate la glassa l'interno dei bicchieri che utilizzerete per servire la crema.

Formate una base sul fondo delle coppette.

Riempite metà dei bicchieri con la crema unite circa 2 cucchiaini della glassa al baileys e aggiungete ancora crema.

Fatto ciò aggiungete un wafer al cioccolato e ancora glassa al baileys.

Servite la coppa ben fredda.











Cook
AROUND



Cook
AROUND