

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al cioccolato ed arancia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 400 gr

PANNA 450 gr

LATTE 80 ml

SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA 1

LIQUORE ALL'ARANCIA poco (facoltativo)

-

PREPARAZIONE



2 Tritare nel mixer il cioccolato..



3 Mettete in una casseruola il latte ed il cioccolato tritato e fate sciogliere bene.



4 Mescolare bene e fate raffreddare.



5 Unite dunque la scorza grattugiata di un'arancia, 50 g di panna liquida, il liquore e mescolare bene il tutto.



6 In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna rimasta.

Unitela alla crema ormai fredda e mescolare.





CREMA CIOCCO-ARANCIA

Cris