

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Delizie al caffè e al cioccolato

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **16 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **50 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



200 g di cioccolato fondente

200 g di panna.

## PER LA BAGNA DELLE DELIZIE AL CIOCCOLATO

100 ml di acqua

50 g di zucchero

30 ml di rum.

## PER LA DECORAZIONE

350 g di panna montata.

# PREPARAZIONE

**1** Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno.

Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate 16 stampini monoporzione e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 15-20 minuti.

E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.



**2** Per la rema al caffè: in una casseruola scaldare il latte con il caffè.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare tuorli con zucchero, unite la farina e mescolare.

Unite il latte e fate addensare su fiamma bassa.

Fate raffreddare in frigo per 30 minuti.



3 Unite le gocce di cioccolato.



4 Per la bagna: in una casseruola fate bollire l'acqua con zucchero e caffè.

Tagliate la parte inferiore delle calottine di 8 mini pan di spagna.



5 Scavate leggermente e bagnate leggermente.



6 Riempite di crema e richiudete.

Montare la panna ed unitene metà alla crema rimasta.



7 Tuffate i dolci nella crema e decorateli a piacere.



**8** Per le delizie al caffè: scaldare il cioccolato con la panna e fate raffreddare in frigo per 4 ore.

Fate bollire l'acqua e lo zucchero della bagna per 10 minuti togliete dal fuoco ed unite il rum.

Tagliate la parte inferiore delle calottine di 8 mini pan di spagna.

Scavate leggermente l'interno.

Bagnate e riempite con la crema chiudendo con la calotta.

Alla ganache unite la panna rimasta mescolare e tuffate i dolci nella crema decorando a piacere.





