

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Diamantini alle noci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

cioccolato al latte
gherigli di noce
cioccolato bianco
panna fresca.

PREPARAZIONE

- 1 Spennellare per due volte gli stampini e, dopo il raffreddamento degli stessi, inserire in ogni guscio un gheriglio di noce.



2 Nel frattempo, preparare una ganache di cioccolato bianco usando lo stesso quantitativo di cioccolato e di panna.

Portare quasi ad ebollizione la panna fresca ed aggiungere il cioccolato bianco affinché si sciolga. Far raffreddare ed usarla senza montarla con le fruste.

Far raffreddare il tutto e poi spennellare due strati di cioccolato al latte per chiudere i diamanti.



3 Questo è il risultato.



4 E questo è l'interno.

