

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

100 g burro
100 g zucchero a velo
200 g cioccolato
3 uova
2 cucchiari rhum o latte
panna montata

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare il burro a crema con lo zucchero, i tuorli, il cioccolato fuso, il rhum e gli albumi montati a neve. Versare il composto in uno stampo con il buco, inumidito con il rhum. Mettere in frigorifero per 5-6 ore, capovolgere su un piatto da portata, decorare con la panna e servire.