

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce suerte

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

100 g margarina  
100 g zucchero a velo  
2 tuorli d'uovo  
3 cucchiai caffè caldo  
molto ristretto  
30 biscotti secchi rettangolari  
3-4 tazzine caffè freddo  
cioccolato fondente grattugiato

### PREPARAZIONE

**1** In una terrina sbattere la margarina, tenuta a temperatura ambiente, con lo zucchero a velo, finché diventerà spumosa. Unire quindi i tuorli, uno per volta, e il caffè caldo (adooperare i primo che esce dalla caffettiera, il rimanente raffreddato servirà per inzuppare i biscotti) e sbattere energicamente.

Disporre sul piatto di portata sei biscotti (in due file di tre) ben inzuppati nel caffè, spalmarli di crema e continuare facendo altri quattro strati di biscotti alternati con la

crema. Terminare con la crema e distribuirla anche sui lati. Coprire tutta la superficie con il cioccolato grattugiato e tenere al fresco fino al momento di servire.