

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Finto uovo di cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

pandispagna  
crema zabaione  
crema pasticcera  
panna  
savoardi  
caffè  
amaretti  
cacao amaro

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a metà il pandispagna, sbriciolare una metà e riporre le briciole in una ciotola.

Unire la crema zabaione alla crema pasticcera e alla panna, mettere da parte il composto.

Iniziare a comporre il dolce.

Bagnare i savoiardi nel caffè dolcificato, coprirli con la crema preparata, quindi creare un

altro strato di savoiardi.

Formare, utilizzando le briciole di pandispagna, una cupola distribuendole sopra le due file di savoiardi.

Sbriciolare gli amaretti ed unirli alla crema.

Distribuire il composto di crema ed amaretti sui savoiardi dando appunto la forma di uovo.

Spalmare, alla fine la panna e cospargere di cacao amaro.

Decorare il dolce il giorno successivo.



