

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le uova di Pasqua di magico5619

LUOGO: Europa / Italia

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

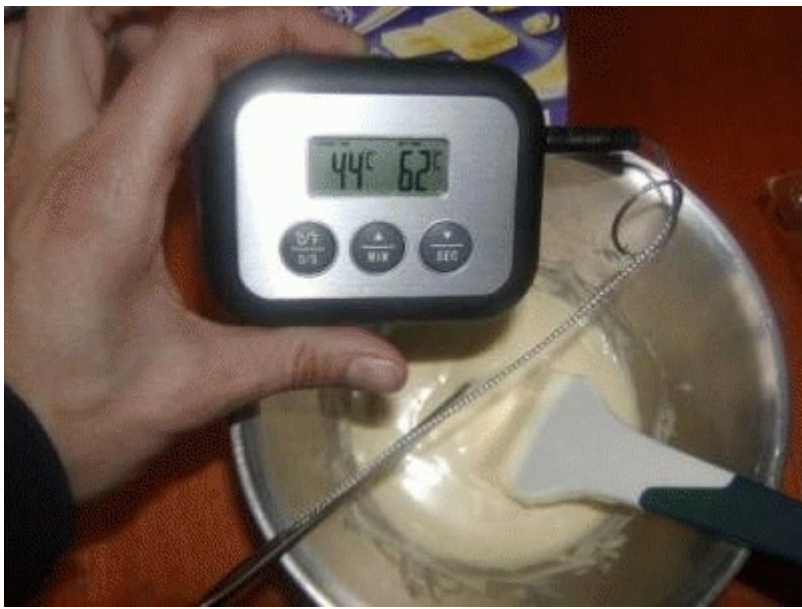


INGREDIENTI

400 g di cioccolato bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Fondere il cioccolato a bagno maria a circa 45°C.



2 Far raffreddare fino a raggiungere circa i 26°C.



3 Riscaldare di nuovo il cioccolato fino a raggiungere i 30°C circa.



4 A questo punto, versare il cioccolato nello stampo e far raffreddare.



5 Io ho lo stampo per fare solo mezzo uovo alla volta e quindi ho fatto il temperaggio per ogni mezzo guscio.

Rovesciare il guscio su un foglio di carta da forno posato su un tagliere e far raffreddare in congelatore per farlo staccare bene dallo stampo.



6 Inserire la sorpresa.



7 Incollare i due gusci con un po' di cioccolata fusa.



8 Attaccare le decorazioni con un pochino di cioccolato fuso.



9 Incartarlo.



10 Per sorreggere l'uovo, mettere due stampini da creme caramel che fungono da base.







