

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Non é un cioccolatino

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA CREMA PASTICCERA

250 g di latte

1 uovo

1 tuorlo

100 g di zucchero

50 g di farina

vaniglia o scorza di limone.

cioccolata da fondere

rhum (o caffè)

amaretti morbidi.

PREPARAZIONE

1 Ecco lo stampo utilizzato per questo dolce.



2 Preparare una crema pasticcera con gli ingredienti dati.



3 Mettere la crema a raffreddare in una terrina di vetro e coprire con della pellicola.



4 Prendere della cioccolata da fondere e

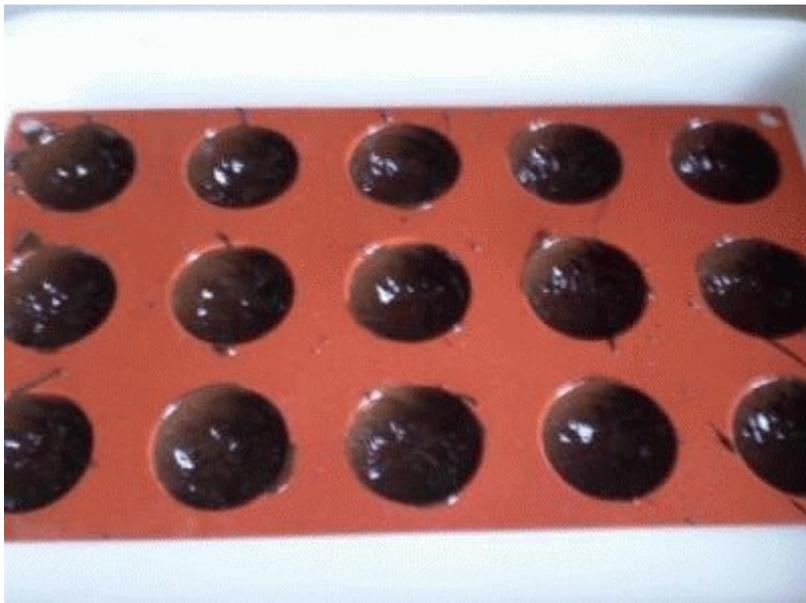


5 scioglierla a bagnomaria, tenendo l'acqua sempre calda per fare le due coperture.



6 Con un pennello, coprire gli stampini una volta, quindi metterli in frigorifero.

Una volta ben freddi, dare una seconda passata.



7 Prendere del rhum (può essere anche caffè o altri liquori) e degli amaretti morbidi.



8 Sbriciolare grossolanamente gli amaretti e spruzzarli di rhum.



9 Prendere lo stampo, ormai freddo e mettere un po' di briciole di amaretto e un cucchiaino di crema in ogni girasole.



10 Chiudere bene con briciole di amaretti, pareggiando i bordi.



11 Coprire con uno strato di cioccolato e mettere in frigorifero per almeno un'ora.



12 Ecco il dolce pronto per essere servito.



