

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pirottini croccanti di cioccolato dal cuore morbido di colomba e crema di ricotta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [3 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 40 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

UOVO DI PASQUA FONDENTE 1

COLOMBA al gusto crema e cioccolato
ricoperta al cioccolato - 1

PANNA da montare non zuccherata - 250
gr

RICOTTA 400 gr

ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Tritare una parte del cioccolato.

Sciogliete il restante cioccolato nel microonde.

Spennellate il cioccolato fuso nei pirottini in silicone e nello stampo da plum cake in silicone e fate rassodare nel congelatore.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna con 1 cucchiaio di zucchero.

Tagliare a fette la colomba.

Mescolare la ricotta con lo zucchero rimasto.

Unite il cioccolato tritato.

Unite la panna montata e mescolare delicatamente.

Nei pirottini e nello stampo mettete qualche pezzo di colomba e coprite con la crema (per il plum cake concludete con un secondo strato di colomba).

Chiudete con altro cioccolato fondente e fate rassodare nel congelatore per 20-30 minuti.



