

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Simil palle di Mozart

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di marzapane impastato con 50 g di pasta di pistacchio
100 g di cioccolato al latte
300 g di cioccolato fondente
100 g di crema di nocciole
1 cucchiaio di liquore all'arancio.

PREPARAZIONE

- 1 Fondere a bagnomaria il cioccolato al latte con 50 g di cioccolato fondente e la crema di nocciole, fuori dal fuoco, versare il liquore e mescolare dal centro, far rapprendere 15 minuti in frigorifero.

Questo è l'impasto pronto.



2 Creare, poi, delle piccole palline.



3 Stendere il marzapane, ricavare dei dischetti con uno stampino



4 e con esse ricoprire le palline, inumidendole col dito bagnato di rum.





5 A questo punto infilare uno stuzzicadenti,



6 fondere il resto del cioccolato fondente e tuffarvi le le palline.



7 Piantare lo stuzzicadenti col cioccolatino su un pezzo di polistirolo o una patata cruda.





8 Eccoli pronti da gustare.

