

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Terrina di mandorle

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



### INGREDIENTI

- 50 g di cioccolato fondente bianco
- 80 g di mandorle intere
- 400 g di panna montata
- 5 uova (rossi)
- 3 cucchiaini di zucchero
- 3 fogli di gelatina.

### PREPARAZIONE

- 1 Sbattere le uova con lo zucchero in bagnomaria a caldo. Lasciar raffreddare e aggiungere il cioccolato fondente, la gelatina ammollata prima in acqua fredda e mandorle precedentemente sbucciate, tostate e tagliate sottili.  
Mettere in formine e lasciar riposare in frigo per qualche ora.