

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortine Rocher

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 40 MINUTI DI RIPOSO



PER LA COPERTURA

250 g di cioccolato al latte

1 manciata di noccioline

una noce di burro

poco latte

.

PREPARAZIONE

- 1 Per il pan di spagna: in una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero ed il sale per 20 minuti.



- 2 Unite la farina setacciata e mescolare delicatamente con un cucchiaio di legno.



3 Imburrare ed infarinare gli stampini semisferici.



4 Riempite gli stampini per $\frac{3}{4}$.



5 Infornate a 160°C per 15 minuti.



6 Per la crema: in una ciotola mescolare la nutella con la panna, unite i wafers sbriciolati, la granella e poco maraschino.



- 7** Per la bagna: fate bollire per 10 minuti l'acqua e lo zucchero e, fuori dal fuoco, aggiungete il maraschino.

Tagliate la parte inferiore della semisfera e scavate un pochettino la parte superiore.

Adagiate la calottina nello stampino (se preferite, potete rivestirlo con pellicola per poterlo sformare meglio dopo).



- 8** Spennellare per bene con la bagna e, con le mani create l'incavatura.



9 Farcite con la crema.



10 Echiudete con la base di pan di spagna bagnata.



11 Procedete allo stesso modo per gli altri dolcetti.

Coprite ciascun dolcetto con pellicola o carta stagnola e riponete nel congelatore per almeno 40 minuti.

Sformare i Rocher.



12 Coprite con il cioccolato sciolto a bagnomaria insieme al burro ed il latte, arricchito con noccioline tritate.





Ballina



Ballina



Ballina

