

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tronchetti Natalizi al cioccolato

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 18 biscotti dolci
- 1 cucchiaino di polvere di cioccolato
- una piccola confezione di panna
- 1 cucchiaino di zucchero per glassa

PREPARAZIONE

- 1 Mettete la panna, lo zucchero e il cacao in una ciotola. Montate la panna fino a che sia soda a sufficienza. Cospargete i biscotti con la panna. Mettete un biscotto sopra l'altro a formare un sandwich. Usate circa metà della panna. Avvolgete i sandwich di biscotti in fogli alimentari. Metteteli in frigorifero con il resto della panna. Il giorno successivo, srotolate i biscotti, disponeteli in un piatto uno vicino all'altro, a formare una torta e copriteli con il resto della panna.

Decorate la torta facendo delle ondine con la forchetta sulla panna appena distribuita in superficie. Decorate con la glassa.

2 Questa torta è molto ricca, quindi servitela in piccole fette.