

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bianco e nero

di: *ALEN76*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 24 ORE DI RIPOSO IN FRIGO*



INGREDIENTI

70 bigné pronti
2 litri di panna fresca
zucchero
8 cucchiari di nutella
cioccolato fondente
40 g di cacao amaro in polvere
un goccio di latte

PREPARAZIONE

1 Nell'impastatrice montare 1 litro di panna con 8 cucchiari colmi di zucchero.



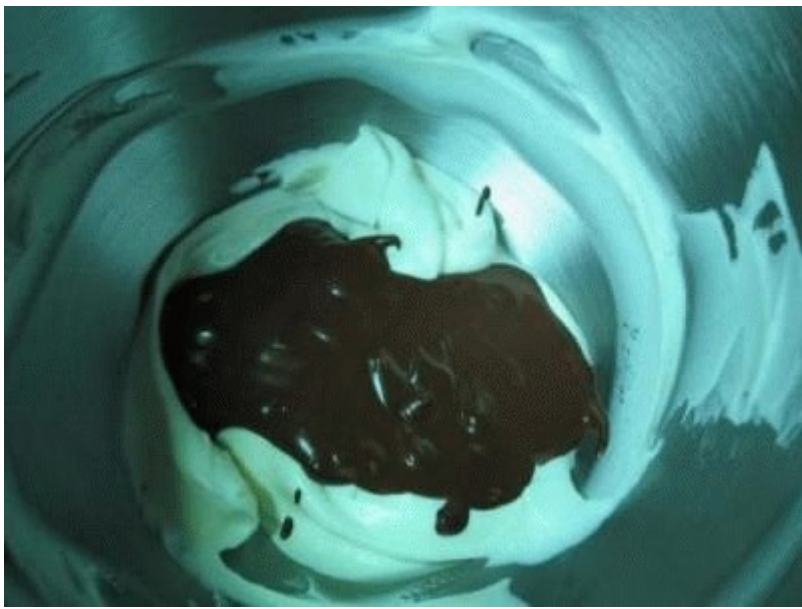
- 2 Riempite i bignè con la panna aiutandovi con la sacca da pasticciare, metteteli sopra un vassoio, coprite con della pellicola e mettete in frigo.



3 Nel frattempo, montare la restante panna con 2-3 cucchiari di zucchero.



4 Prelevatene un pò, mettetela in una ciotola capiente e unite il cacao amaro setacciato e sciolto in un cucchiaino di latte.



5 Mescolate bene.



6 Unite 8 cucchiaini circa di nutella.



7 Mescolare con la spatola per amalgamare bene il tutto.



8 Quindi unite l'altra panna pian piano per non smontarla.



9 Alla fine otterrete una crema molto spumosa e soffice.



10 Prendete i bignè e immergeteli nella ciotola ad uno ad uno, rotolandoli con l'aiuto di 2 cucchiari in modo da coprirli completamente con il composto.



11 Disponete i bigné nel vassoio di portata, facendo prima uno strato e poi salendo piano piano fino a formare una piramide.





12 Mettete in frigo per tutta la notte.

Il giorno dopo fate delle scaglie col cioccolato fondente con una grattugia.



13 E cospargetele sul dolce.



14 Rimettete in frigo fino al momento di servire.

