

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchierini ciocco-arancia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *2 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PAN DI SPAGNA dischetti - 4

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

300 gr

ARANCIA CANDITA 70 gr

COINTREAU 1 bicchierino

Il cioccolato è un grande classico, l'abbinamento con l'arancia candita è delizioso. Preparate in anticipo questi bicchierini e teneteli in fresco fino al momento di servire, sarà una dolce sorpresa per la vostra metà...

PREPARAZIONE

1 Prendete i bicchierini e collocate sul fondo di ciascuno un disco di pan di spagna.

Utilizzando un cucchiaio bagnate i dischi con poco Cointreau.



2 Tagliate le bucce d'arancia candite a dadini e distribuitene la metà sulla base di pan di spagna.



3 Aiutandovi con una sac a poche dotata di bocchetta liscia, distribuite uno strato di crema pasticcera al cioccolato sopra le buccette d'arancia.



- 4 A questo punto collocate le buccette d'arancia candite che vi saranno rimaste sul bordo del bicchiere utilizzando lo strato di crema pasticcera per incastonarle nel modo più preciso possibile.



- 5 Prendete i due dischi di pan di spagna che vi sono rimasti e riducetene il diametro fino a quando saranno perfetti per incastrarsi nella corona di buccette d'arancia appena realizzata.



6 Bagnate anche questo strato di pan di spagna con un cucchiaino di Cointreu.

Ultimate la decorazione dei vostri bicchierini con altra crema pasticcera al cioccolato utilizzando, stavolta, una sac a poche con bocchetta stellata e realizzando dei ciuffetti che ricopriranno completamente l'ultimo strato di pan di spagna.

NOTE