

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchierini di cioccolato con crema al cioccolato bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 15 MINUTI DI RIPOSO NEL CONGELATORE

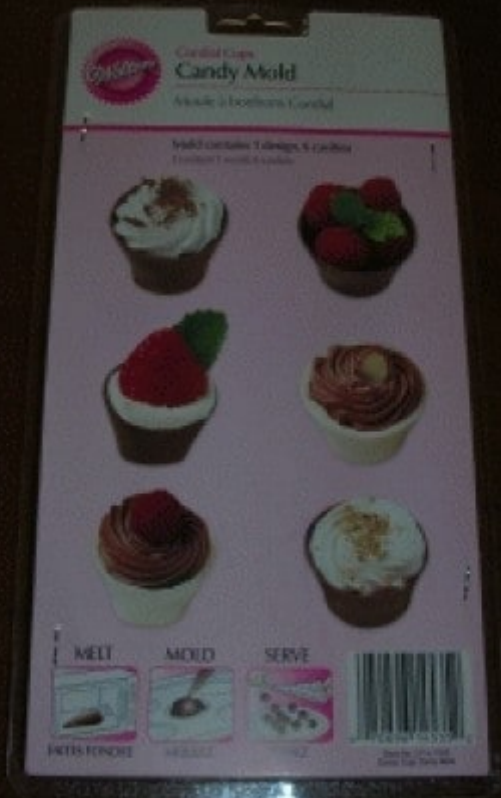


INGREDIENTI

75 g di cioccolato fondente
100 ml panna fresca
100 g di cioccolato bianco
mandorle
cocco

PREPARAZIONE

1 Per realizzare i bicchieri di cioccolato serve questo stampo



Fragola



2 Preparete la crema al cioccolato bianco: scaldate in una casseruola la panna, aggiungete il cioccolato bianco tritato grossolanamente, amalgamare fino a quando il cioccolato bianco si scioglie.

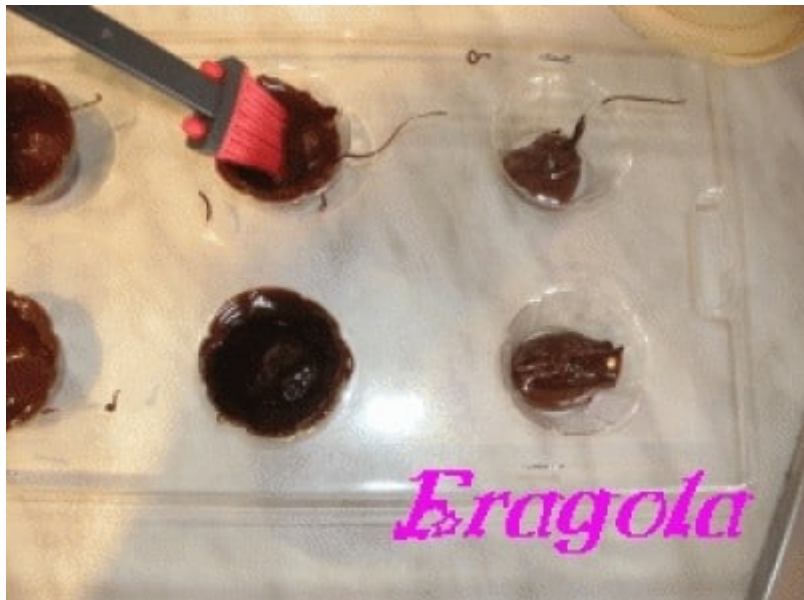
Trasferite il composto in una ciotola e riponetelo in frigo a riposare.

Nel frattempo preparate i bicchierini di cioccolato.

Sciogliete il cioccolato fondente.



3 Con l'aiuto di un pennello in silicone rivestite i bicchierini di cioccolato





4 Ponete nel congelatore per 5 minuti.

Ripetete questa operazione altre due volte.

A questo punto togliete i bicchierini dallo stampo.

Versate all'interno un po' di crema al cioccolato e una mandorla.



5 Ricoprite con altra crema e un po' di cocco.



6 Conservate in frigo fino al momento di servire.