

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brownies al cioccolato fondente e crema di mascarpone alla vaniglia

di: *LadyofShalott*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **55 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*



poche noci.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare il mascarpone con 25 g di zucchero e l'essenza di vaniglia.

Montare le uova con lo zucchero rimasto.

In una casseruola fate sciogliere il cacao con il burro ed unitelo al composto di uova e zucchero.

Unite infine la farina setacciata e per ultime le noci tritate grossolanamente e mescolare.

In uno stampo rettangolare in alluminio versate una parte del composto, stendetevi sopra la crema di mascarpone e ricoprite con il resto del composto al cacao.

Infornate a 180°C per 45 minuti circa.



2 Per la glassa: fate bollire la panna, toglietela dal fuoco, unite il cioccolato ed il burro,

mescolare fino ad avere un composto omogeneo.

Fate raffreddare e mettete nel frigo per 15 minuti.

Spalmate la crema sulla torta e decorate con le noci.

