

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppe al Marsala

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MARSALA 150 gr

PANNA FRESCA già zuccherata - 400 gr

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 100 gr

COLLA DI PESCE 10 gr

PER DECORARE

CIOCCOLATO FONDENTE in scaglie -

AMARENE SCIROPPATE

PREPARAZIONE

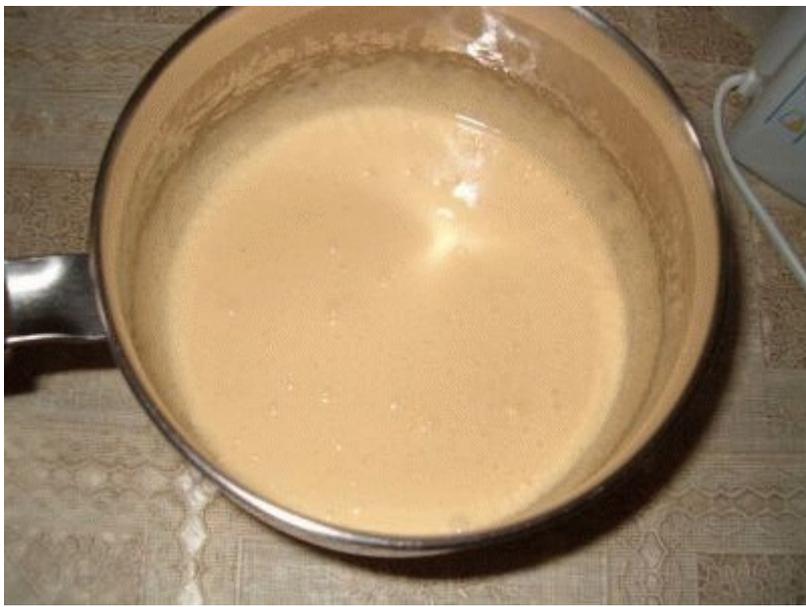
1 Ecco gli ingredienti:



2 Montare la panna:



3 Montare, quindi, i tuorli con lo zucchero.



4 Versare a filo il marsala e mescolare bene.



5 A questo punto, mettere il composto sul fuoco sempre continuando a mescolare e lo farlo addensare senza però portare a bollore.

Una volta addensata, mettere nella crema la gelatina di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda.

Ecco come si presenta il composto dopo averlo tolto dal fuoco.



6 Mettere a raffreddare per circa 15 minuti in frigorifero.

Una volta freddo, mischiare il composto al marsala con la panna e formare le coppe.

Con l'aiuto di una sacca da pasticciere, riempire le coppe formando dei ciuffi. Una volta fatto ciò, decorare la coppa con le amarene (3-4) e con le scagliette di cioccolato fondente.



