

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppe moretto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 250 gr di mascarpone
- 100 gr di zucchero
- 130 gr di cioccolato fondente
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 scatola di amaretti
- 1 bicchierino di rhum
- 1 bicchierino di cognac.

PREPARAZIONE

1 Sbattere bene a lungo i tuorli con lo zucchero ed unire lentamente anche il mascarpone. Sbattere a neve ben ferma con un pizzico di sale gli albumi che poi si aggiungeranno alla crema mescolando delicatamente. Da ultimo, grattugiare il cioccolato, e per 3/4/ unire alla crema.

In ciascuna delle coppette individuali mettere tre amaretti spruzzati con rhum miscelato al cognac.

Ricoprire con abbondante crema al mascarpone e guarnire con il restante cioccolato grattugiato prima di portare in tavola.