

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce cremoso al caffè

di: *roxi76*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 200 ml di panna fresca
- 1 uovo
- 100 g di zucchero
- 12 biscotti secchi
- una piccola noce di burro
- 1 tazzina di caffè ristretto amaro
- 1 tazzina di caffè solubile
- 1 bicchierino di zibibbo
- 1 tavoletta di cioccolato fondente
- poco cacao amaro.

PREPARAZIONE



2 Nel frullatore frullare i biscotti insieme al burro ammorbidito ed il liquore.



3 Disponete il composto sul fondo di sei ciotoline e mettete in frigo.

Separate l'albume dal tuorlo.

Con le fruste elettriche montare a neve ferma l'albume.



4 Montare la panna fresca.



5 Mettete sia la panna sia l'albume montato nel frigo, nel frattempo montare il tuorlo con lo zucchero per 5 minuti, aggiungete il caffè solubile e l'espresso e continuate a montare per 3 minuti.



6 Riprendete l'albume e aggiungetelo poco per volta al composto dei tuorli, mescolare delicatamente per non far smontare il composto.



7 Infine incorporate la panna montata.



8 Sopra la base di biscotti aggiungete uno strato del composto al caffè e poco cioccolato.



9 Ancora crema al caffè e per finire spolverizzate con il cacao amaro.

Fate riposare 2 ore in frigo e servite.

