

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pesche al cioccolato

di: *Patrizia Zaniboni*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se dopo una cena estiva volete portare a tavola un dolce gustoso e chic, ma molto facile da fare, le pesche al cioccolato sono proprio ciò che fa al caso vostro. Una ricetta molto buona e decisamente easy, perfetta per chi non è molto bravo in cucina ma comunque vuole stupire i propri ospiti. Se amate in modo particolare questo tipo di frutta, ecco per voi un'altra idea molto semplice e gustosa: provate a fare questo ottimo [tiramisù](#)!

INGREDIENTI

PESCHE 4
CIOCCOLATO FONDENTE 60 gr
ZUCCHERO 4 cucchiaini da tavola
AMARETTI 8

PER LA MERINGA

ACQUA 25 gr
ALBUMI 62 gr
ZUCCHERO 125 gr

PREPARAZIONE

- 1** Preparare le pesche al cioccolato è molto semplice: per prima cosa lavate molto bene le pesche, quindi dividetele a metà, rimuovete il nocciolo e, allargate leggermente l'incavo centrale in modo tale da farci entrare un'amaretto.
- 2** Ripassate le pesche dalla parte tagliata, in una padella con l'acqua e lo zucchero, lasciate andare fino a quando lo zucchero incomincia ad imbrunire.
- 3** Nel frattempo sciogliete il cioccolato fondente, in un pentolino o nel microonde.
- 4** Quando lo zucchero incomincia ad imbrunire, allontanate le pesche dal fuoco e spennellatele con il cioccolato fuso. Posizionate al centro della pesca nell'incavo, l'amaretto e tenete da parte.
- 5** Per terminare la ricetta e per guarnizione, preparate la meringa: tenete da parte un cucchiaino di zucchero, con il restante zucchero preparate lo sciroppo. In un pentolino fate sciogliere lo zucchero con l'acqua e portate ad una temperatura di 121°C, una volta raggiunto la temperatura allontanate lo sciroppo dal fuoco e lasciate raffreddare leggermente. Montate gli albumi a neve con il cucchiaino di zucchero messo da parte in precedenza, quando diventano spumosi e bianchi, aggiungete a filo, lo sciroppo di zucchero e, continuate a lavorare per favorire il raffreddamento.
- 6** Quando la merina è pronta, con l'aiuto di una sac a poche, mettete la meringa, sulla pesca tutta intorno all'amaretto e fiammeggiatela leggermente poi servite.