

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semisfere al caffè

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

cioccolato fondente
crema di mascarpone
caffè
poco zucchero.

PREPARAZIONE

1 Sciogliere il cioccolato fondente e spennellare per due volte (facendo raffreddare tra una "mano" e l'altra) gli stampi.

Preparare una crema di mascarpone, poco caffè e poco zucchero, le quantità variano a gusto personale, e metterla dentro ai gusci di cioccolato.

Una veloce raffreddata in congelatore e poi ricoprire con dell'altro cioccolato fuso in modo da chiudere il cioccolatino. Anche questo per 2 volte.



2 Eccole qui le semisfere pronte per essere servite.

