

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Semisfere al caffè

di: *fedia*

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.

