



Dolcetti viennesi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolci - piccole dolcette - cioccolato amaro

2 uova, 50 g di zucchero semolato, 50 g di farina, una grattata di noce moscata, 200 g di panna
100 g di cioccolato amaro, 30 g di burro, 30 g di zucchero a velo, burro per ungere

Sgusciate le uova in una terrina, incorporatevi lo zucchero e sbattetele fino a ottenere una crema gonfia e quasi bianca. Profumatela con la noce moscata, poi unitevi la farina setacciata, a cucchiainate, continuando a lavorare con una frustina a mano. Ungete di burro 8 stampini cilindrici e suddividetevi dentro il composto, riempiendoli non oltre i 2 terzi. Mettete in forno caldo a 180° e cuoceteli per circa 20 minuti. Levate i dolcetti dal forno, lasciateli intiepidire negli stampini, poi introducete la punta di un coltello tra i dolcetti e le pareti dei recipienti, capovolgendoli e facendo scivolare i dolcetti su una gratella. Fateli raffreddare. Nel frattempo mettete metà della panna in una piccola casseruola, unitevi il cioccolato grattugiato e mettete su fuoco dolce, facendo sciogliere il cioccolato che, amalgamandosi con la panna, formerà una morbida crema. Togliete dal fuoco e fate raffreddare. Lavorate a crema il burro con lo zucchero a velo, poi uniteli al cioccolato. Togliete la calottina ai dolcetti, quindi prelevate un po' di mollica dalla parte bassa. Montate la panna rimasta e con questa riempite le cavità che si saranno formate, poi ricomponete i dolcetti con le calottine.

Disponete quattro dolcetti alla volta su una gratella con sotto un piatto. Versate su ogni dolce una bella colata di glassa al cioccolato e stendetela delicatamente con la lama di un coltello, fino a ricoprirli completamente. Sollevate ora i dolci glassati con una paletta e trasferiteli su un foglio di carta di alluminio. Allo stesso modo glassate gli altri 4, poi metteteli accanto agli altri e lasciate consolidare la glassa.

Trasferiteli per mezz'ora in frigo. A piacere potete servirli decorati con fragole fresche.

Fate molta attenzione quando svuotate la base dei dolcetti perchè sono piuttosto fragili: per non correre il rischio di romperli, usate per svuotarli un piccolo spiedino con il quale estrarrete poche briciole alla volta, fino a formare la cavità desiderata

