Coupelle all'amaretto - Visualizza sul sito
di silvia

Dessert â€“ piccole dolcezze â€“ cioccolato al latte - panna

Da Grande Diz. Cucina Italiana

Ingr. per 4 persone
Per le coupelle:
zucchero a velo g.100
farina bianca gr.100
burro gr.100
3 albumi

Per la mousse:
cioccolato al latte gr.50
amaretti
panna fresca 150 gr.
cacao in polvere e scaglie di cioccolato al latte per guardine

Preparate le coupelle:mescolate insieme tutti gli ingredienti e formate 8 dischi del diametro di cm.6 ciascuno,spalmando il composto sulla placca foderata di carta forno.
Passare i dischi in forno a 180Â° per circa 5 minuti, fino a quando risulteranno dorati. Sfornateli e, mentre sono ancora caldi, adagiateli modellandoli sopra 8 piccole ciotole rovesciate in modo che raffreddandosi ne prendano la forma.

Nel frattempo fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato al latte mescolato con la panna,quindi lasciare raffreddare il composto in frigorifero.

Montare il composto on crema spumosa, poi incorporatevi una cucchiaiata di amaretti sbriciolati.
Distribuire la crema nelle coupelle , facendola scendere da una tasca di tela con bocchetta spizzata.

Guarnite le coupelle allâ€™amaretto con scaglie di cioccolato e una spolverata di cacao, disponetele sul piatto da portata e servitele subito.