

OVETTI RIPIENI CON CREMA AL CAFFÈ

Cosa c'è di meglio che servire una bella sorpresa tutta al cioccolato? L'effetto che otterrete sarà davvero sorprendente: un dolce grazioso e perfetto per celebrare la Pasqua e portare un tocco di allegria.



INGREDIENTI:

- 8** ovetto di cioccolato Zaini
- 250 g.** cioccolato extra fondente Emilia Zaini
- 250 ml** panna
- 3 n.** tuorli
- 3 n.** cucchiaini di cacao amaro Emilia Zaini
- 2 n.** cucchiaini di zucchero a velo
- qb** un pezzetto di cioccolato extra fondente Emilia per le decorazioni



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
80 min



Porzioni
8

- 1** In un pentolino portare la panna a ebollizione assieme al caffè. Spegnerne e ad ebollizione in un pentolino, spegnere quindi versarvi dentro il cioccolato tritato grossolanamente e mescolare sino a che il cioccolato non è ben amalgamato. Unire i tuorli leggermente sbattuti assieme allo zucchero a velo e al cacao setacciato, quindi mescolare bene. Tenere da parte.

CONSIGLIO

Per un divertente effetto scenico, oltre che per una dose extra di dolcezza, è possibile realizzare la crema anche con il cioccolato bianco. In questo caso però, vanno omessi sia il caffè che il cacao in polvere, e la decorazione di cioccolato può essere sostituita con dei frutti rossi a piacere.

- 2** Preparare gli ovetto: con un coltellino affilato incidere la parte superiore di ciascun ovetto scartato tagliando il cioccolato a zigzag, proprio come se fosse un uovo alla coque, e scartare la sorpresa. Riprendere la crema al cioccolato, travasarla in un sac à poche e farcire gli ovetto. Lasciar riposare in frigo per almeno mezz'ora.
- 3** Riprendere gli ovetto. Ridurre in scaglie il cioccolato e spolverarlo sopra la crema al cioccolato. Disporre ogni ovetto in un portauovo e servire immediatamente.