



## SFERA DI CIOCCOLATO FONDENTE CON CUORE DI MASCARPONE

*Un peccato di gola a forma di bonbon. Queste sfere di cioccolato contengono una sorpresa morbida e golosissima, che esaudisce una voglia improvvisa di cioccolato..*



### INGREDIENTI:

**250 g** cioccolato fondente Emilia  
**125 g** mascarpone fresco  
**30 g** zucchero a velo  
**4** amarene sciroppate col loro sciroppo



Difficoltà  
**DIFFICILE**



Preparazione  
120 min



Porzioni  
4

**1**

Sciogliere a bagnomaria o in forno a microonde il cioccolato fondente e con un pennello spennellare 4 stampi in silicone a mezza sfera di circa 4 cm. Lasciarli raffreddare in freezer per almeno 40 minuti e ripetere l'operazione per ritoccare le pennellate imperfette, e riporre nuovamente al fresco per altri 30 minuti.

**2**

A parte, montare con una frusta il mascarpone con lo zucchero al velo fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungere a filo circa 30 gr dello sciroppo delle amarene e riporre al fresco. Prendere gli stampi e immergerli un secondo in un contenitore con acqua calda per staccare le mezze sfere. Con l'aiuto di una sacca da pasticciere con bocchetta liscia e piccola riempire le mezze sfere con il composto e al centro mettete l'amarena. Completare con le restanti mezze sfere e con il cioccolato avanzato.

### CONSIGLIO

Cercate di ottenere una sfera non molto spessa in modo che in bocca si rompa subito.



- 3** Con l'aiuto di un pennello sigillare le sfera e disponetele nel frigo per 20 minuti circa (tempo utile per solidificare i lati). Servire le sfere su un cucchiaini da cocktail party, con un pizzico di granella di amaretto.