

PASQUA
OVETTI RIPIENI CON CREMA AL CAFFÈ'



***Preambolo:** 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 ovetti Zaini
Per la crema al cioccolato
250 g di cioccolato fondente Emilia
250 ml di panna
2 cucchiaini di caffè ristretto
3 tuorli
2 cucchiaini di cacao amaro Emilia
2 cucchiaini di zucchero a velo
un pezzetto di cioccolato fondente Emilia per le decorazioni

Procedimento:

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.

2 Preparare gli ovetti: 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 ovetti. Lasciar riposare in frigo per almeno mezz'ora.

3 Riprendere gli ovetti. Ridurre in scaglie il cioccolato e spolverarlo sopra la crema al cioccolato. Disporre ogni ovetto in un portauovo e servire immediatamente.

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.

Difficoltà: 3/5

Preparazione: 50 min.

Cottura: 30 min.

Tot: 80 min

8 persone