

COPPETTE DI CIOCCOLATO CON CREMA AL MASCARPONE

Ingredienti:

*4 tuorli d'uovo, 150 ml. di caffè, 4 cucchiaini di zucchero
200 gr. di mascarpone, 100 ml. di panna fresca, 5-6 amaretti
200 gr. di cioccolato fondente*

Procedimento:

*Ritagliare dalla carta da forno 6 dischi di diametro 15 cm.
Fondere il cioccolato a bagnomaria e stenderlo con un pennello sui dischi di carta creando uno strato abbastanza spesso.
Farlo solidificare qualche minuto e metterli capovolti su delle scodelline (con la parte di cioccolato verso l'alto) in modo che prendano la forma di una coppetta e farli solidificare in frigo.
lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il caffè (tranne un cucchiaino) e far cuocere a bagnomaria, sbattendo con una frusta.
Quando è freddo aggiungere il mascarpone e la panna montata.
Staccare la carta delle coppette molto velocemente e capovolgerle su piatto. Mettere sul fondo gli amaretti tritati e bagnati con il caffè rimanente, poi la crema e spolverizzare con del cacao.*

