

CREMINO ALL'ARANCIO

Per gli amanti del cioccolato bianco questa ricetta da chef rasenta la perfezione! Il profumo di arancia e il gusto del marzapane trovano nel cioccolato bianco e nel liquore il loro giusto compimento.



INGREDIENTI:

- 100 g** marzapane al 60%
- 10 g** arance candite
- 20 g** Cointreau
- 150 g** cioccolato bianco Emilia
- 75 g** panna fresca



Difficoltà
FACILE



Preparazione
20 min + 24
ore



Porzioni
4

- 1** Tritare le arance candite e unirle al marzapane e a 10 g di Cointreau. Formare una palla e stenderla aiutandosi con una spolverata di zucchero a velo, fino a raggiungere uno spessore di 5 mm.

CONSIGLIO

La panna unita al Cointreau va fatta raffreddare altrimenti risulterebbe troppo liquida e potrebbe fuoriuscire dallo stampo.

- 2** Posizionare all'interno di uno stampo quadrato dai bordi non troppo alti, o crearne uno utilizzando della carta vegetale o da forno. Far bollire la panna per qualche minuto con i rimanenti 10 g di Cointreau, e far raffreddare per una ventina di minuti, quindi versare sul marzapane all'interno dello stampo con molta cautela in modo da ricoprire bene tutta la base.
- 3** Lasciare cristallizzare in frigorifero per 24 ore, quindi tagliare a fette e ricoprire con il cioccolato bianco precedentemente sciolto a bagnomaria.