

## NIDO PASQUALE AL CIOCCOLATO

*Gli anni 60 sono i primi in cui la voglia di sperimentare in cucina entra in tutte le case, specie in occasione delle feste di compleanno per i bambini. Spesso i risultati sono deliziosamente naif, come questo vistoso nido pasquale.*



### INGREDIENTI:

**50 g** cioccolato fondente extra Emilia Zaini  
**200 g** farina bianca  
**200 g** zucchero  
**100 g** burro  
**100 g** fecola di patate  
**5** uova  
**1** bustina di lievito  
**1** cucchiaino di scorza di limone  
**100 g** cacao amaro Emilia Zaini  
**100 g** burro  
**200 g** zucchero a velo  
**q.b.** Cognac



Difficoltà  
MEDIA



Preparazione  
90 min



Porzioni  
8

- 1 Preriscaldare il forno a 180°. Imburrare uno stampo da savarin. In una ciotola capiente sbattere le uova con lo zucchero semolato la scorza di limone e il cioccolato grattugiato, quindi unire il burro fuso e mescolare bene. Aggiungere la fecola e la farina setacciate assieme al lievito. Mescolare e versare nello stampo. Infornare a 180° per 40 minuti.

### CONSIGLIO

Riempire l'incavo con ovetti di cioccolato colorati.

- 2 Per la crema: lavorare il resto del burro ammorbidito, lo zucchero a velo, un bicchierino di cognac ed il cacao: si dovrà ottenere una crema soffice e ben montata. Sforare la torta e lasciarla raffreddare, poi tagliare a metà nel senso della lunghezza e bagnare le due metà con poco cognac e spalmare con un po' di crema. Riunire le due metà e ricoprire la torta con il resto della crema con l'ausilio di una spatola.
- 3 Ricoprire un fil di ferro con un nastro di raso e piantarlo nel dolce, a mo' di manico.