

CREMA AL CAFFÈ' E BICCHIERINI DI CIOCCOLATA

Durante le calde giornate estive cosa c'è di meglio di una golosissima pausa caffè? Crema al caffè fredda e cremosa servita in un bicchierino di cioccolato fondente: una vera coccola per il palato!



INGREDIENTI PER LA CREMA AL CAFFÈ'

- 50 ml di caffè freddo
- 200 gr di panna liquida da montare fredda
- 2 cucchiari di zucchero a velo

INGREDIENTI PER I BICCHIERINI DI CIOCCOLATA

- 200 gr di cioccolato Emilia Zàini
- 5 gr di burro
- q.b. Cacao Emilia Zàini
- q.b. Bottoni Emilia Zàini



Difficoltà
FACILE



Preparazione
25 min



Porzioni
5-6
bicchierini

1 PER LA CREMA: per questa ricetta avrai bisogno di un frullatore o un frullatore ad immersione. Sarà sufficiente mettere il caffè freddo, lo zucchero a velo e la panna nel frullatore o nel bicchiere del frullatore ad immersione e iniziare a montare il composto fino alla consistenza desiderata. Per la buona riuscita della ricetta è necessario che gli ingredienti siano ben freddi.

CONSIGLIO

Una volta preparati i bicchierini decorarli a piacere. Sono perfetti per qualunque occasione.



- 2** PER i BICCHIERINI: sciogliere a bagno maria il cioccolato fondente Emilia Zàini e il burro, mescolando di tanto in tanto.
- 3** Quando il cioccolato si sarà fuso totalmente, versatelo in un bicchierino di carta o plastica che fungerà da stampo, procedete anche con gli altri bicchierini.
- 4** Sistemate i bicchierini con il cioccolato in freezer per 10 minuti, lasciando il resto del cioccolato al caldo in modo da non farlo solidificare.
- 5** Trascorsi i 10 minuti, tirate fuori i bicchierini e create un altro strato di cioccolato per rendere la camicia più spessa e meno fragile.
Riponete i bicchierini nuovamente in freezer per almeno 20 minuti.
- 6** Al momento del servizio, tagliate via il bicchiere di plastica o carta che avete usato come stampo, facendo attenzione a non rompere la camicia di cioccolato.
- 7** Riempite il bicchiere di cioccolato con la vostra crema al caffè e servite con una spolverata di Cacao Emilia Zàini, frutta fresca o Bottoni di cioccolato Emilia Zàini.