

CREMA CIOCCOLATO E MENTA

La crema cioccolato e menta è il perfetto dolce al cucchiaino da gustare al termine di una cena tra amici. Grazie al suo sapore originale vi regalerà un successo assicurato. Provare per credere!



INGREDIENTI:

- q.b foglie di menta fresca.
- **200 ml** di panna liquida da montare fredda
- **2** tuorli
- **25 g** di burro fuso
- **20 g** di zucchero
- **200 g** di Cioccolato Fondente Emilia Zàini



Difficoltà
FACILE



Preparazione
165 min



Porzioni
4/6

1 In un pentolino, unite la panna e le foglie di menta ben lavate. Accendete il fuoco a fiamma vivace fino a sfiorare il bollore. Spegnete il fuoco e lasciate in infusione per almeno 40 minuti. Al termine dei 40 minuti, filtrate il composto e riportate ad ebollizione.

CONSIGLIO

Per rendere la crema alla menta + golosa si possono aggiungere gocce di cioccolato o croccantini

2 Dopo aver tritato il cioccolato Emilia Zàini, versate la panna bollente e mescolate in maniera energica fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 3** In una ciotola a parte, unite gli albumi e lo zucchero, mescolate con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere una spuma soffice. Unite il composto di uova e zucchero alla panna e incorporate infine il burro fuso.
- 4** Versate il composto nei bicchierini e lasciate riposare in frigo per almeno un paio d'ore.
- 5** Al momento del servizio decorate con una fogliolina di menta fresca. Servire fresca