

DOLCE DEL SABATO DI ALICE



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- zucchero (75gr)
- rhum
- cioccolato fondente (50gr)
- panna liquida (250ml)
- 3 albumi d'uovo
- cacao amaro in polvere (50gr)
- 20 Savoiard

Come si prepara

Rivestire uno stampo da dolce tipo quello per la zuppa inglese, con circa 20 savoiardi, la quantità dipende dalla grandezza dello stampo, tagliati a metà e intrisi di un liquido composto da un fondo di bicchiere di rhum e 2 bicchieri d'acqua.

Preparare un composto con la panna montata, lo zucchero e gli albumi d'uovo montati a neve.

Dividere il composto a metà. In una metà aggiungere il cacao, amalgamare e stendere. Nella seconda metà aggiungere il cioccolato fondente a pezzetti con o senza nocciole, a piacere.

Ricoprire i savoiardi con la prima metà del composto e poi con la seconda metà, l'ordine è importante.

Ricoprire il tutto con un altro strato di savoiardi intrisi di liquido. Far riposare il dolce in frigo per almeno un giorno.

Difficoltà: 3

Tempo: 20

Tags

dolci, dessert, ricette utenti, per le feste, Dolce del sabato



