



CUCINA CON NOI!

Crema di cioccolato fondente con Virtù di Frutta Bio Fragole

INGREDIENTI

200 g di cioccolato fondente 50%

250 cc di panna fresca da montare

2 tuorli

3 albumi

2 cucchiaini di zucchero

120 g di Confettura Bio Fragole

fragole fresche per guarnizione





45



4



Media

Preparazione

- 1 Fare sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e aggiungere mezzo bicchiere di acqua. Nel frattempo, montare la panna fresca e riporla in frigo.
- 2 Montare gli albumi a neve ben fermi e riporli in frigo. Montare i due tuorli con lo zucchero
- 3 Quando il cioccolato sarà sciolto, aggiungere i tuorli montati con lo zucchero, gli albumi montati a neve e per ultimo la panna.
- 4 Amalgamare bene il tutto, ottenendo un composto cremoso, e fare raffreddare in frigo, in delle piccole cocotte, per almeno due/tre ore. Servire la crema con Confettura Bio di Fragole e una piccola macedonia di fragole fresche come guarnizione.

