

Coppette delizia

dessert per 6 o 7 persone a base di crema mascarpone, cioccolato e croccante

Ingredienti coppette

Tuorli d'uovo da 70/75 g	n	3
Uovo intero	n	1
Zucchero a velo fatto da voi	g	90
Mascarpone	g	200
Cognac - cucchiai	n	2

Ingredienti copertura

Nocciole sgusciate, pelate e tostate	g	60
Zucchero	g	40
Cioccolato fondente	g	60

Sbattete bene insieme, tuorli, uovo e zucchero a velo tenendo presente che il volume delle uova deve più che raddoppiare. Aggiungete quindi il cognac.

Lentamente unite quindi al mascarpone, un poco per volta, la crema appena fatta stemperandola bene. Aggiungete sempre la crema al mascarpone e non viceversa. Distribuite quanto ottenuto in 6 o 7 coppette da riporre in frigorifero.

Prendete quindi le nocciole, mettetele in un tovagliolo e, con delicatezza, rompetele grossolanamente servendovi del pesto carne. Mettetele quindi in un pentolino d'acciaio. Accendete il gas e, a calore moderato, insieme allo zucchero, continuate a mescolare fino ad ottenere un bel colore ambrato.

Rovesciate immediatamente il croccante su un pezzo di "carta forno" leggermente unta, copritelo con altrettanta carta e, con il matterello, spianatelo. Pennellatelo poi (da una parte sola) con il fondente che, nel frattempo avrete fatto sciogliere a bagnomaria. Riponete quindi tutto in frigorifero a raffreddare.

Dopo circa un'ora rimettete il croccante sulla carta e, con il pesto carne, frantumatelo grossolanamente. Poco prima di servire distribuite quindi la nocciolata ottenuta sulle coppe.

Se volete arricchire ulteriormente le vostre coppette potete farlo con pezzi di croccante a foggia di bastoncino. Vi sarà facile prepararli tagliandoli con una forbice dalla nocciolata ancora calda. In questo caso occorre prepararne un poco di più