

Praline al latte ripiene di mousse al caffè

Ingredienti per 15 cioccolatini

- .300 g di cioccolato al latte
- .1 tazza di caffè
- .250 g di mascarpone
- .100 ml di panna
- .100 g di cioccolato fondente
- .cioccolato bianco q.b.

Procedimento

Scogliete a bagnomaria il cioccolato al latte. Intanto preparate la mousse di caffè.

In un pentolino versate 100 g di cioccolato fondente e la tazza di caffè e fate sciogliere. In una terrina montate la panna ben ferma, aggiungete il mascarpone e mescolate. Unitevi il caffè e il cioccolato intiepiditi e amalgamate bene il tutto.

Ponete la mousse in frigorifero.

Prendete il cioccolato fuso, versatene un cucchiaino all' interno di ogni formina e con un pennello coprite per bene i bordi creando uno strato sottile.

Per togliere il cioccolato in eccesso, capovolgete lo stampino e sbattete in modo che coli il cioccolato in più.

Poneteli in frigorifero per almeno 10 minuti e poi ripetete lo stesso procedimento, cercando di non lasciare spazi vuoti all' interno delle formine. Poneteli ancora in frigorifero.

Estraeteli e farciteli con la mousse lasciando circa 2 mm dal bordo.

Fateli rassodare altri 10 minuti in frigorifero. Poi chiudete ogni cioccolatino con il cioccolato fuso.

Versate su ogni formina un cucchiaino di cioccolato, sbattete lo stampo sul piano di lavoro in modo che si distribuisca uniformemente.

A questo punto lasciate i cioccolatini in frigorifero per almeno 4 ore o anche tutta la notte e poi sformateli.

Decorateli con fili di cioccolato bianco fuso.

La cucina dei balocchi