



CORONA di pandoro

Difficoltà: **Facile** * Dosi: **6** * Preparazione: **30 minuti** * Costo: **Medio**

Ingredienti

Per la mousse al cioccolato:

100 g di gocce cioccolato fondente Decorì

200 g cioccolato fondente

400 g di panna liquida

Per la decorazione:

gocce di cioccolato fondente Decorì q.b.

pandoro q.b.

frutti di bosco q.b.

decorazioni di cioccolato q.b.

Preparazione

- Preparare la mousse montando leggermente la panna ed unendovi il cioccolato sciolto a bagnomaria. Mescolare energicamente unendo le gocce.
- Posizionare un anello da torta (di circa 20 cm) sul piatto da portata e adagiare alla base uno strato di fette di pandoro alto 1 cm. Versare sopra la mousse e livellare. Riporre in freezer.
- Una volta indurita, eliminare l'anello da torta e ricoprire i bordi con le fette di pandoro, le gocce di cioccolato ed i frutti di bosco.
- Terminare con le decorazioni di cioccolato.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO