

❄️ PANDORINI ❄️

con mousse al cioccolato

Difficoltà: **Facile** ❄️ Dosi: **6** ❄️ Preparazione: **20 minuti** ❄️ Costo: **Basso**

Ingredienti per la mousse: **150 g** gocce di cioccolato Decorì, **300 g** panna liquida.

- Sciogliere il cioccolato a bagno maria.
- Montare leggermente la panna. Unire al cioccolato sciolto 4 cucchiaini di panna semi montata.
- Mescolare energicamente e poi trasferire il composto di cioccolato e panna nella ciotola con la restante panna montata.
- Versare nei bicchierini e lasciar riposare in frigorifero fino a che non raffrederanno.
- Servire dopo aver lasciato la mousse a temperatura ambiente per 30 minuti, o finché non si sarà ammorbidita leggermente.
- Tagliare a strati il pandorino e farcirlo con la mousse, precedentemente versata in una sac a poche.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO