BIGNOLATA DELL'ALBERTA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di bignole ripiene di crema e zabaione, senza glassa,
- 100 g di burro,
- 100 g di zucchero a velo,
- 2 uova,
- 1/4 di panna,
- 100 g di cioccolata in pezzi.

Sbattere il burro a crema con lo zucchero a velo, quindi, aggiungere uno alla volta i tuorli d'uovo.
Montare a parte le chiare a neve.
Unire i due composti aggiungendo circa metà della cioccolata grattugiata.
A tutto questo unire le bignole e più della metà della panna montata mescolando piano piano.
Ricoprire con la panna rimasta e cospargere di cioccolata grattugiata.