

SPUMONE DI PERE AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone:

- una base per spumoni (preparata con polpa di pera),
- 100g di cacao amaro,
- 100 g di cioccolato fondente,
- 200 g di savoiardi,
- 100 g di granella di cioccolato,
- 100 g di cialde.

Preparate la base dello spumone.

Prima di trasferire il composto nella casseruolina, incorporatevi il cacao amaro.

Fate addensare il composto, quindi lasciatelo intiepidire.

Tagliate il cioccolato fondente a scaglie.

In uno stampo quadrato, fate un primo strato di spumone, copritelo con scagli di cioccolato, poi fate uno strato di savoiardi, quindi un altro di spumone, e continuate così fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di biscotti.

Tenete in freezer per almeno 3-4 ore.

Al momento di servire, sformate lo spumone, copritelo con granella di cioccolato e disponetevi intorno le cialde.