

OVETTE RIPIENE

Ingredienti per 6 persone:

- 6 ovette di cioccolato,
- g 400 di panna,
- g 80 di avanzi di cioccolato fondente,
- g 80 di nocciole tritate,
- g 80 di savoiardi morbidi,
- caffè solubile in polvere,
- confettini gialli,
- liquore al caffè.

Dopo aver stemperato 4 cucchiaini di caffè solubile in 3 cucchiainate di liquore tiepido, unitelo agli avanzi di cioccolato sciolti a bagnomaria.

Mescolate il composto e versatelo in g 350 di panna, montando poi il tutto con la frusta elettrica, per ottenere una crema molto soffice.

Incorporatevi le nocciole e i savoiardi tritati, lavorando la farcia con delicatezza.

Dividete a metà per il lungo le ovette in modo da ottenere 12 gusci.

Distribuitevi la farcia, livellando bene.

Guarnite le ovette così farcite con un ciuffetto della panna rimasta montata e un confettino giallo e servitele.