

Le ricette di MARENNA'

“ESPRESSO” AL FONDENTE E POLVERE DI LIQUIRIZIA

Ingredienti per 4 persone:

50 g di burro
6 albumi
65 g di zucchero semolato
6 tuorli
200 g di cioccolato fondente (minimo al 60%)
2 pastiglie di liquirizia

Procedimento:

Fondere il cioccolato a bagnomaria ed incorporare il burro precedentemente ammorbidito.
Montare gli albumi a neve ferma, incorporando poco per volta lo zucchero semolato in modo da ottenere una meringa. Unire i tuorli alla massa di cioccolato e la meringa poco per volta, spatolando delicatamente dal basso verso l'alto.
Preparare le tazze da caffè riempiendole fino a 2/3 con il preparato ottenuto.
Scaldare il forno a 180 °C ed infornare per 5 min.
Guarnire con una grattugiata di liquirizia e servire subito.

NOTE

