



## Coppette delicate

### Ingredienti

Per la crema al mascarpone:

n°2 uova

100 gr di zucchero

70 gr di farina

1/2 litro di latte.

200 gr mascarpone

Per la mousse al cioccolato e mascarpone:

175 gr cioccolata fondente

50 gr zucchero

125 gr latte

250 gr mascarpone

Per la panna montata:

500 gr di panna

50 gr di zucchero

50 gr di nocciole con la pellicina

Preparare la crema al mascarpone: mescolare le uova con lo zucchero e la farina poi aggiungere poco alla volta il latte e cuocere sempre mescolando.

Quando la crema è fredda incorporare il mascarpone poi mettere in frigo.

Preparare la mousse al cioccolato e mascarpone: mettere a bollire il latte con lo zucchero.

Sciogliere la cioccolata nel microonde poi quando la cioccolata è sciolta metterci dentro il latte caldo poco alla volta e amalgamare bene, mettere in frigo a raffreddare, incorporare il mascarpone delicatamente poi rimettere in frigo.

Preparare le nocciole tritate: Accendere il forno a 200° poi mettervi le nocciole a tostare per 8 minuti poi toglierle dal forno e fregarle per farle spellate; infine frullarle non troppo fini lasciarle raffreddare.

Preparare la panna montandola con lo zucchero poi mettere in frigo.

Mettete la crema, la mousse e la panna in tre sac a poche distinti poi preparare 8 coppette: fare gli strati con crema, nocciole tritate, mousse, nocciole tritare poi di nuovo crema e per ultimo decorare con fiocchetti di panna .

Mettere in frigo e consumare entro 2 giorni.

Ha partecipato al concorso: "LE FESTE, IL PIATTO CHE VORREI"