La soffice crema al cioccolato amaro

scritto da Mirko Achermann | 22 Giugno 2022

Ingredienti:

- 500 gr di cioccolato Cremant
- 1 dl di latte
- 4 tuorli
- 8 albumi
- 5 di panna

Preparazione:

Far scioqliere il cioccolato nel forno a 100 °C con il latte.

Aggiungere i tuorli, gli albumi montati a neve e la panna montata.

Mettere la massa in una pirofila e lasciar raffreddare un paio d’ore in frigorifero. Guarnire con della panna montata.