

DOLCI E DESSERT

Uovo farcito al caffè

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

5 min

■ Ingredienti per 6 persone

Uovo di cioccolato di 22 cm di lunghezza	1
Biscotti savoiardi	6
Zucchero	120 g
Caffè lungo	1 tazza grande
Burro	140 g
Caffè liofilizzato	2 cucchiaini
Albumi d'uovo	2

■ Preparazione

- 1 Tagliate l'uovo di cioccolato in due per il lungo, usando un coltello con la lama sottile, scaldato in acqua bollente. Collocate il mezzo guscio da farcire su un supporto.
- 2 Ponete lo zucchero in un pentolino con 3 cucchiaini di acqua. Quando questo sciroppo raggiunge il bollore, contate 3 minuti di cottura a fuoco basso. Montate gli albumi a neve ben ferma con una frusta elettrica.
- 3 Versate lo sciroppo a filo sugli albumi, continuando sempre a sbattere ad alta velocità con la frusta, fino a quando il composto sarà freddo.
- 4 Con la stessa frusta, sbattete ora il burro: dovrete raggiungere una consistenza cremosa. Diluite il caffè liofilizzato con due cucchiaini di acqua bollente.
- 5 Unite gli albumi al burro, lavorando delicatamente con un cucchiaio, poi incorporate, poco per volta, il caffè sciolto.
- 6 Inzuppate i biscotti spezzettati con il caffè lungo e freddo e distribuiteli sul fondo del guscio, facendo un solo strato. Versate sopra la mousse e livellate con una spatola.
- 7 Ponete in frigorifero per almeno 3 ore. Prima di servire decorate a piacere con ovetti di cioccolato e alcuni pezzetti del mezzo guscio scartato.