



Tartellette al cioccolato

Per 10 tartellette:

.....

**10 HUG tartellette al cioccolato
„Filigrano“, Ø 5,3cm, art. 34825**

**10 decorazione „Twister“,
art. 70125**

10 lamponi

400 gr cioccolato fondente

100 gr burro

6 uova

400 ml panna

150 gr zucchero

.....

- ❶ Rompere le uova e separare i tuorli dagli albumi. Montare a neve ben ferma albume e panna. Sciogliere il burro e la cioccolata insieme a bagnomaria.
- ❷ Sbattere i tuorli in una grande scodella con due grosse cucchiainate di acqua bollente, aggiungere lo zucchero e montare il composto fino a quando non risulterà soffice e spumoso. Incorporare poi il cioccolato fuso, gli albumi montati e infine la panna. Lasciare raffreddare per due ore.
- ❸ Farcire le tartellette con il composto raffreddato e decorare con lamponi e „Twister“ a proprio gusto.