



Tartelette al cioccolato con fragole

Ingredienti per 10 tartelette:

10	HUG tartelette al cioccolato „Filigrano“, Ø 7 cm, Art. 95025
75 g	di panna da montare
150 g	di purea di fragole,
50 g	di tuorlo d'uovo pastorizzato
75 g	di cioccolato fondente di copertura
75 g	di cioccolato al latte di copertura
10 g	di nibs di cacao fondente
	Decorazione di cioccolato fondente "Victory",
10	fragole fresche
	Foglie fresche di menta, facoltative

Riscaldare a 82 °C la panna da montare con la purea di fragole e il tuorlo d'uovo. Aggiungere il cioccolato di copertura fondente e al latte, sciogliere e mescolare fino ad ottenere una consistenza liscia.

Cospargere le tartelette con i nibs di cacao, riempire con la farcitura e lasciare raffreddare per almeno due ore o anche per tutta la notte. Guarnire con fragole e decorazione di cioccolato.



Consiglio

le foglie di menta conferiscono a questo dessert alle fragole un aspetto ancora più invitante e un aroma particolarmente