



Cassatina di Frutta Secca con Salsa al Cioccolato

Ingredienti per 18/20 persone:

INGREDIENTI PER CASSATINA:

200gr. albumi

750gr. panna

200gr. zucchero semolato

50gr. zucchero a velo

125gr. acqua

200gr. frutta secca (nocciole e mandorle)

INGREDIENTI PER LA SALSA AL CIOCCOLATO

200gr. cioccolato fondente

200gr. panna

100gr. zucchero



Preparazione:

Cuocere lo zucchero con acqua a 121° c. e versarlo sugli albumi di uovo leggermente montati con lo zucchero a velo; lasciarlo girare fino a raffreddamento, unirlo quindi poco alla volta alla panna poco montata, aggiungendo via via la frutta secca tostata e tritata grossolanamente.

Sporzionare il composto così ottenuto in piccole vaschette d' alluminio e mettere in abbattitore.

Al momento sformare e arricchire con della salsa al cioccolato preparata facendo sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente amalgamandovi poi panna e zucchero.

Decorare con frutta fresca a piacere.