

PER I BAMBINI

Cucchiaini di cremoso



Spezzettate **100 g di cioccolato al latte** e **100 g di cioccolato bianco**, raccoglieteli in due ciotole. Scaldate **200 ml di panna liquida** e versatela nelle due ciotole. Mescolate, con una frusta a mano, fino a sciogliere il cioccolato e renderlo cremoso. Trasferitelo in frigorifero e lasciatelo consolidare almeno 30 minuti. Montate i due cioccolati con la frusta fino a renderli lisci e gonfi, prelevateli direttamente con i cucchiaini. Decorateli con i **confettini colorati** e lasciateli consolidare. Serviteli per la colazione di Natale o regalateli.



1. Servizio di piatti a tema, in gres, di **Villa d'Este Home Tivoli** (www.villadestehometivoli.it)
2. Come centrotavola o segnaposto, portacandela in porcellana smaltata di **Wald** (www.wald.it)
3. Ramo d'abete con stella, della collezione My Christmas Tree, da appendere all'albero o al centrotavola, di **Villeroy&Boch** (www.villeroy-boch.it)
4. Portabottiglie Antartica, in acrilico trasparente, in vari colori, di **Mario Luca Giusti** (www.mariolucajusti.com)
5. Portacandele in vetro e metallo di **Novità Home** (www.novitahome.com)

Tartufi al cioccolato

Ingredienti per 8 persone

■ cioccolato fondente **300 g** ■ panna liquida **70 ml** ■ liquore all'arancia **20 ml** ■ cioccolato al latte **300 g**

Spezzettate il cioccolato fondente grossolanamente in una ciotola. **Scaldate** la panna con il cioccolato fondente in una ciotola resistente al calore. **Cuocete** 5 minuti a bagnomaria, mescolando, finché il cioccolato si sarà sciolto e amalgamato. **Spegnete** il fuoco. **Incorporatevi** il liquore. **Coprite** il composto e trasferite in frigo almeno 2 ore: deve consolidare. **Foderate** un vassoio con carta da forno. **Spezzettate** il cioccolato al latte e scioglietelo a bagnomaria 5 minuti. **Togliete** la ciotola con il composto di cioccolato fondente dal frigo. **Prelevate** il composto con due cucchiaini e formate delle palline. **Immergete** le palline nel cioccolato al latte fuso, rivestendole completamente. **Disponete** i tartufi sul vassoio con la carta da forno, senza sovrapporli. **Fateli** rassodare in frigorifero almeno 1 ora. **Confezionateli** e serviteli.

Potete decorarli con **glassa bianca a griglia** o a **spirale**, alternando **confetti argento** oppure **glassa dorata**.

Per decorare

Potete ricoprire alcuni tartufi con pasta di zucchero o marzapane bianco, rosso oppure verde, e decorare con glassa colorata, bianca, confetti o stelline di zucchero, formando fiocchi di neve e decori vari.

