



ZWIESEL
GLAS

Dúo de crema de chocolate *Duo de crème au chocolat*

Ingredientes y preparación

Crema oscura:

150 g Nata
100 g Chocolate negro

Crema suave:

150 g Nata
100 Chocolate blanco
50 g Amarettini

1. Para las cremas, calentar la nata en un cazo y disolver en ella los chocolates. A continuación, refrigerar las cremas durante aproximadamente 1 hora. 2. Batir las cremas con una batidora de mano hasta que estén firmes y repartirlas alternativamente en 4 copas. Servir espolvoreado con amarettinis desmenuzados.

Ingrédients et préparation

Crème foncée:

150 g de crème
100 g de chocolat noir

Crème claire:

150 g de crème
100 de chocolat blanc
50 g d'amarettini

1. Pour les crèmes, faites chauffer la crème dans une casserole et faites-y dissoudre les chocolats. Réfrigérez ensuite les crèmes pendant environ 1 heure. 2. Fouetter les crèmes avec un batteur à main jusqu'à ce qu'elles soient fermes puis les répartir en alternant dans 4 verres. Servir saupoudré d'amarettinis émiettés.

