



Uovo di Pasqua 2020

Ricetta di un **uovo di pasqua** ripieno con una crema **mascarpone** senza uova e savoiardi, decorato con **fragole** e **cioccolato**. Per il fondo dell'uovo ho utilizzato del cioccolato **bianco**, ma puoi benissimo usare anche un cioccolato al latte o **fondente**, a piacimento puoi aggiungere anche delle **fragole** al centro e cioccolato in scaglie.

VEGETARIANO



4
Porzioni



30 min.
Preparazione

Ingredienti

| | | | |
|--------|-------------------|--------|----------------|
| 500 GR | MASCARPONE | 4 | SAVOIARDI |
| 75 GR | ZUCCHERO | 150 ML | CAFFÈ |
| 75 GR | ZUCCHERO A VELO | 5 | FRAGOLE |
| 100 GR | CIOCCOLATO BIANCO | 6 GR | COLLA DI PESCE |
| 500 ML | PANNA | 1 | UOVO DI PASQUA |

Procedimento

1

INIZIA CON IL MONTARE LA PANNA (FOTO 1) E METTILA IN FRIGO, IN UNA CIOTOLA VERSA IL MASCARPONE LO ZUCCHERO E LO ZUCCHERO A VELO (FOTO 2) E MESCOLA IL TUTTO, AGGIUNGI LA COLLA DI PESCE SCIOLTA

2

PRENDI LA PANNA E AGGIUNGILA AL COMPOSTO CON IL MASCARPONE UN PO ALLA VOLTA FINO A INCORPORARE TUTTA LA PANNA

3

PRENDI UN BICCHIERE DI PLASTICA TAGLIA IL BORDO IN MODO DA OTTENERE UNA BASE PER L'UOVO (FOTO 3) PONILA SU DI UN PIATTO, SCIOLGI IL CIOCCOLATO BIANCO E VERSALO DENTRO IL BICCHIERE E METTI LA META' DELL'UOVO SOPRA E LASCIALO IN CONGELATORE PER 10 MINUTI

4

PRENDI L'UOVO E TOGLI IL BICCHIERE DAL FONDO(FOTO 4), CON IL CIOCCOLATO SCIOLTO RIMASTO PASSALO SUL BORDO IN MODO DA OTTENERE UN EFFETTO CHE COLA

5

COMPONI L'UOVO, INIZIANDO METTENDO UNO STRATO DI CREMA (FOTO 5), I SAVOIARDI PASSATI NEL CAFFÈ(FOTO 6), ANCORA CREMA(FOTO 7), E INFINE DECORA CON LE FRAGOLE TAGLIATE A FETTINE, DEI SAVOIARDI E IL CIOCCOLATO TRITATO(FOTO 8), RIMASTO DALL'ALTRA META' DELL'UOVO.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

| | | | |
|----------------|-----------------|--------------------|---------------|
| CALORIE | PROTEINE | CARBOIDRATI | GRASSI |
| 520 | 3,20 gr | 35,40 gr | 42,05 gr |