



Tartufo - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da Tazzulella

Ingredienti:

4 uova  
1/2 lt panna fresca  
1 stecca biscotti oro saiwa  
1 pacchetto cacao amaro  
200 gr cioccolato fondente  
120 gr zucchero  
120 gr di mandorle spellate o nocciole tostate  
liquore, tipo: -rhum, brandy, amaretto; quantità -a piacere

Montare i tuorli con lo zucchero, unire il liquore, la panna montata (abbastanza ferma), gli albumi montati a neve.

Dividere il composto in due parti: in una metà mettere il cacao (meno 2 cucchiari) e il cioccolato tritato. Nell'altra mandorle o nocciole tostate.

eCucinando.it