



Coppa del Nonno - [Visualizza sul sito](#)  
di Silvia

Coppa del Nonno

Dessert - dolci freddi - caffè - panna - uova - cacao

Ingredienti per 8 persone:

3 uova  
200 gr. zucchero  
4 tazzine di caffè amaro freddo a cui aggiungere 3 bustine di caffè solubile  
500 gr. panna vegetale  
Cioccolato fondente  
Cacao amaro

Procedimento:

Con le fruste elettriche:

Montare i tre tuorli con lo zucchero.

Montare la panna.

Montare a neve i tre albumi con un pizzico di sale.

Incorporare alla crema di tuorli, la panna e gli albumi, piano piano e con la frusta elettrica al minimo.

Aggiungere scaglette di cioccolato fondente, versare in un contenitore, spolverare di cacao amaro.

Porre in freezer.

(io non ho messo il cioccolato fondente)

La ricetta (che ho trovato postata alla PdC) prevedeva molto più caffè e panna zuccherata, ma mi sembrava non troppo equilibrata, ho proceduto quindi a mio giudizio e la prossima volta metto 20 gr. di zucchero in meno.

L'utente che l'ha postata (Charlotte) ha detto che era uguale alla Coppa del Nonno che si acquista: ed è vero!

