



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

Dal forum della Prova del Cuoco

Ingredienti per 8 persone:

3 uova
200 g zucchero (anche 180 g. vanno bene)
4 tazzine di caffè amaro freddo a cui aggiungere 3 bustine di caffè solubile
500 g 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, il caffè, 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.



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