NIDO DI PASQUA

BASE DELLA TORTA

<u>Ingredienti</u> <u>Preparazione</u>

120 gr burro Mescolare

60 gr zucchero a velo

1 uovo

2 gr sale Unire

25 gr mandorle tritate pure

200 gr farina Vaniglia

Lasciare riposare in frigorifero per 3-4 ore. Tagliare le basi per torta con una forma arrotondata e portare a cottura fino a quando sono croccanti.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

<u>Ingredienti</u> <u>Preparazione</u>

250 gr sciroppo Portare a ebollizione

130 gr tuorlo d'uovo unire e lasciare raffreddare a 30°C.

250 gr cioccolato al latte Callebaut origine Java 250 gr cioccolato al latte Callebaut select 823 NV Fondere e aggiungere

1000 gr panna fresca Montare a neve e mescolare dal basso.





