

Nutelloso stregato con crema al mou

Ingredienti per 4 persone

piccoli Pan di Spagna al cioccolato
250 gr. di nutella, 100 gr. di granella di nocciola
5 ml. di liquore Strega, zucchero a velo
per la crema:
crema al mou, 150 gr. di zucchero,
panna per dolci (1/2 litro)

Preparazione

Preparare piccoli Pan di Spagna al cioccolato con la ricetta base conosciuta, possibilmente di forma tonda. Una volta pronte le basi tagliarle in due e farcirle con la nutella e granella di nocciola. Bagnare i dolci con una spruzzata di liquore strega. Nel frattempo preparare la crema. Porre lo zucchero in un tegame, lasciarlo sciogliere e caramellarlo fino al raggiungimento di un colore rossastro, unire la panna e togliere dal fuoco non appena composto. Prendere un piatto, porvi la crema al mou e disporvi il dolcetto al centro, spolverare con zucchero a velo. Il dolce è pronto da gustare!