



mini savarin con marmellata di lamponi di eleonora



Ingredienti

Per la base:

150g di biscotti McVitie's Original Digestive
2 cucchiaini di zucchero di canna
80g di burro

Per la finitura:

18 cucchiaini di marmellata di lamponi
20g di cioccolato bianco
Un cucchiaino di marmellata di albicocche o gelatina neutra per dolci (non colla di pesce)

Preparazione

In un pentolino far sciogliere senza portare a bollire il burro.

Iniziare con il mettere in un mixer i biscotti McVitie's Original Digestive e lo zucchero di canna.

Azionare il robot e tritare il tutto fino ad ottenere un composto sabbioso.

Aggiungere il burro sciolto al composto e azionare il mixer ancora per qualche minuto.

Trasferire il composto in una ciotola e mischiare ancora con una cucchiaio; quindi prendere lo stampo dei mini savarin e riempire lo stampo con il composto di biscotti e burro e pressare molto bene con il dorso del cucchiaio.

Aiutandosi con una spatola o un cucchiaio, togliere il composto in eccesso così da pulire lo stampo dai residui di composto e livellare i mini savarin.

Mettere in frigorifero per almeno un'oretta oppure in freezer per mezz'ora.

Nel frattempo in una ciotola mettere la marmellata di lamponi e lavorarla con un cucchiaio per renderla



mini savarin con marmellata di lamponi di eleonora

più liscia.

Prendere il cioccolato e, con un coltello, ridurlo a scaglie molto piccole e fare una sorta di mucchietto.

Quindi sformare i mini savarin, spennellare il bordo vicino al foro con la marmellata di albicocche, passare nelle scaglie di cioccolato bianco e riempire l'incavo con la marmellata.

Mettere in frigorifero fino al momento di servire.

Fare una ganache al cioccolato bianco e decorare il bordo con il cocco oppure con crema al cocco e scaglie di cioccolato fondente.

<http://blog.giallozafferano.it/lericettedielenuar/mini-savarin-marmellata-lamponi/>