

Uovo di Pasqua con sorpresa di mascarpone arancia e cioccolato ☐

Un delizioso uovo di cioccolata, il simbolo della Pasqua per tutti i bimbi! Grande e goloso con quella sorpresa nascosta all'interno, forse un semplice gioco di Pasqua, senza nessun valore commerciale, se non quello di far brillare gli occhi di tutti i bambini. Così per celebrare la dolcezza di questa festa, reinvento proprio quella sorpresa, con un goloso mascarpone, felicemente accolto dal cioccolato nella sua forma e profumato di arancia.

BUONA PASQUA A TUTTI.

INGREDIENTI:

- 1 uovo di cioccolata intero (possibilmente fondente), diviso a metà
- 250 g di mascarpone
- confettura di arance (per me fatta in casa) 1/2 tazza circa
- 2 uova
- 1 cucchiaino di zucchero
- gocce di cioccolato fondente
- 3-4 cucchiaini di liquore maraschino
- circa 10 biscotti poco dolci (ad esempio digestive)
- scorzette d'arancia candita ricoperte di cioccolato fondente per guarnire

PROCEDIMENTO:

In una ciotola lavorare lo zucchero con i tuorli delle uova, fino ad ottenere una crema . Incorporare il mascarpone e mescolare ancora. A parte montare a neve ben ferma gli albumi, poi incorporare anche questi alla crema di mascarpone,

mescolando dal basso verso l'alto per dare aria al composto.



In una rizza unire il liquore maraschino alla confettura di arance e amalgamare anche questi.



Tutto è pronto per comporre la nostra sorpresa di Pasqua!

Adagiare la base dell'uovo di cioccolato su un sostegno ben stabile, basterà una semplice tazza. Sul fondo sbriciolare grossolanamente 3-4 biscotti.



Versarvi 2 cucchiaini del composto di marmellata e maraschino.



Coprire con uno strato generoso di mascarpone e per finire una manciata scarsa di gocce di cioccolato fondente.



Proseguire in questo modo, alternando i diversi strati fino a raggiungere il bordo dell'uovo. Al termine guarnire a piacere con gocce di cioccolato e scorzette d'arancia candita ricoperte di cioccolato fondente.



Conservare in frigorifero protetto con pellicola per alimenti.