

PRALINE AL MASCARPONE

Le praline al mascarpone sono dei bon-bon a base di cioccolato. Si tratta di un'idea molto insolita e raffinata per utilizzare il mascarpone. Le praline al mascarpone abbelliranno la vostra tavola delle feste, ideali da servire alla fine del ricco pranzo di Natale o di Capodanno oppure sulla tavola di un buffet.



Per un effetto ancora più raffinato potrete servire le vostre praline adagiate in eleganti pirottini argentati che si possono trovare facilmente in tutti i negozi della grande distribuzione.

Per 40 praline

Cioccolato fondente 200 gr

Mascarpone 100 gr

Zucchero a velo 80 gr

Per la copertura

Cacao in polvere 4 cucchiaini

Noce di cocco polpa grattugiata 4 cucchiaini

Pistacchi grattugiati 4 cucchiaini

Preparazione:



Sminuzzate il cioccolato fondente in maniera grossolana (1) e mettetelo a sciogliere a bagnomaria mettendolo in una ciotola che andrete a immergere in un recipiente più grande con tre dita d'acqua (2). Mettete il pentolino sul fuoco e mescolate fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto (3).



Dopodiché togliete la pentola dal fuoco e lasciate raffreddare. Quindi prendete una ciotola capiente, versateci il cioccolato fuso (4), il mascarpone (5) e lo zucchero a velo (6).



Mescolate bene aiutandovi con un cucchiaino di legno (7) fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciatelo raffreddare in frigo per almeno due ore per far solidificare l'impasto. Nel frattempo tritate aiutandovi con un mixer i pistacchi (8) e preparate le ciotole con il cacao e la noce di cocco (9).



Trascorse le due ore suddividete il composto in piccole porzioni da 10 gr l'una aiutandovi con un cucchiaino (10) e con le mani umide date una forma rotonda al composto (11). Fate rotolare in ognuna delle tre ciotole un terzo delle palline in modo da ricoprire la superficie con le tre polveri (12). Adagiate le praline al mascarpone nei pirottini di carta e conservate in frigorifero fino al momento di servirle.