



THERME MERAN  
TERME MERANO

## RICETTA

### Tortino di carote e noccioline su zuppetta al cioccolato

Il tortino:

40 g tuorli (3 uova)  
70 g zucchero a velo  
60 g noccioline tritate  
120 g carote grattugiate  
15 g fecola  
15 g farina  
110 g albumi

Montare i tuorli con 40 g di zucchero, aggiungere noccioline, carote, fecola e farina. Montare gli albumi con 30 g di zucchero e incorporarli nell'impasto.

Cuocere per 25 – 30 minuti a 170 gradi.

La zuppetta al cioccolato:

250 g latte  
250 g panna  
50 g cioccolato al latte  
150 g cioccolato fondente  
20 g pasta di nocciole

Bollire il latte con la panna e versare sul resto degli ingredienti. Mescolare il tutto.

Composizione:

Disporre la salsa sul piatto, adagiarvi il tortino e guarnire con scaglie di cioccolato fondente.

Buon appetito!  
Stefano Cecco