

Cuore di cioccolato per San Valentino

<https://www.lacucinaimperfetta.com/cuore-di-cioccolato-per-san-valentino/>



 SENZA UOVA  VEGANA  VEGETARIANA

Mancano oramai pochi giorni a San Valentino e non potevo non proporvi qualcosa di speciale da regalare o offrire alla persona amata. Ho subito pensato a qualcosa che fosse possibile preparare in casa senza troppe difficoltà ma comunque in grado di far comprendere a chi ci è accanto quanto sia importante per noi.

Armatevi di un pò di pazienza (quale innamorato non ne ha!) perché sebbene non sia difficile, il procedimento per preparare questo cuore di cioccolato ripieno è un tantino lungo!

Giuliana Manca

Ricetta Cuore di cioccolato per San Valentino

Ingredienti per un cuore di cioccolato da 20 x 22 cm.

- 600 gr. di cioccolato fondente che non richiede temperaggio
- 100 gr. di cioccolato bianco
- datteri
- noci
- nocciole
- fichi secchi
- fragole
- alchechengi
- scorze di arancia candite

Portata: Dolci e dessert

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 2 ore **Tempo totale:** 2 ore

Come fare il Cuore di cioccolato per San Valentino

Procedimento

Per cercare di rendere la preparazione di questo cuore più facile e accessibile a tutti (me compresa) ho utilizzato del cioccolato fondente che non necessita di essere temperato prima dell'uso (si trova facilmente nei rivenditori specializzati in prodotti da pasticceria).

Sciogliete circa 400/450 gr di cioccolato fondente a bagnomaria. Scioglietene un pò alla volta in modo



che non si indurisca.



Cominciate a versare il cioccolato fuso in uno stampo di silicone a cuore.



Fate aderire pian piano il cioccolato al cuore ruotandolo.



Quando lo avrete ricoperto tutto con un primo strato di cioccolato distribuite sulla base un pò di nocciole tritate.



Ricoprite il cuore con un altro strato di cioccolato.



Alla fine dovrà esserci uno strato piuttosto spesso.



Fate asciugare il cuore in un luogo fresco e nel frattempo preparate il ripieno. A questo punto potete

scatenare la vostra fantasia. Sciogliete il restante cioccolato e ricoprite per metà circa la frutta fresca (io fragole e alchechengi), frutta secca (io noci, datteri, fichi, nocciole) e le scorzette di arancia candite.



Con le nocciole potete creare dei piccoli dolcetti. Basterà creare dei mucchetti di nocciole interamente ricoperti di cioccolato.



Sciogliete a bagnomaria anche il cioccolato bianco.



E rivestite con questo una parte della frutta (io fragole, alchechengi, datteri e nocciole).





Quando sarà ben asciutto togliete il cuore dallo stampo.



A questo punto non vi resterà che riempirlo con la frutta al cioccolato...



e presentarlo nel modo che più vi piace al vostro amore!!!!



[Giuliana Manca](#)