

Coniglio dolce con panna e nocciole



Ingredienti per 4 persone:

Pan di Spagna pronto (circa 400g)
200g di panna fresca
120g di granella di nocciole
20g di marzapane pronto
Bastoncini al cioccolato e
caramelline per guarnire



Preparazione:

Usando la frusta elettrica, monto la panna, che deve essere ben fredda di frigo. Divido il pan di Spagna in 2 strati orizzontali. Da uno ritaglio un disco di circa 14 cm di diametro, dall'altro un secondo disco di circa 10 cm e ovali per fare le orecchie del coniglio. Spalmo la superficie superiore e i bordi dei vari pezzi con la panna, accostandoli su un piatto da portata per formare il coniglietto. Rivesto completamente il dolce con la granella di nocciole, premendo con le mani per farla aderire bene alla panna in uno strato compatto. Ricavo dal marzapane il centro delle orecchie, le zampine e il muso del coniglietto. Faccio gli occhi con 2 caramelline e i baffi con i bastoncini di cioccolato. Porto in tavola, o tengo in frigo fino al momento di servire.