Pasticcio ripieno con salsa di soia al cioccolato

Tempo totale **140 Min** **140 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):
209 kJ / 49 kcal

Grassi: **3,3 g** Proteine: **0,6 g**
Carboidrati: **4,3 g**

INGREDIENTI

20 Porzioni

140 g	di cioccolata fondente
60 ml	di panna
1 cucchiaino	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
2,5 cucchiai	di cacao in polvere

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Sminuzzare la cioccolata a pezzi grossolani e farla sciogliere a bagnomaria. Mescolare con panna e salsa di soia. Versare la miscela di cioccolato in uno stampo rivestito con pellicola per alimenti (circa 10 x 10 cm), coprire e riporre in frigo per almeno 2 ore.

Passaggio 2

Togliere la miscela di cioccolato dallo stampo, tagliare a dadini grandi 2 x 2 cm, cospargere con cacao in polvere, guarnire a piacere con bacche fresche e menta.