

# Dessert di bacche e cioccolato



## Ingredienti

2 uova  
60 g di cioccolato fondente  
60 g di burro Vipiteno  
50 g di zucchero  
60 g di farina  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
pizzico di sale  
250 g di frutti di bosco, freschi o congelati  
50 g di zucchero  
150 g di creme fraiche 100 g di yogurt  
Vipiteno alla vaniglia

## Preparazione

Preriscaldare il forno a 170 gradi. Setacciare e mescolare il lievito e la farina. Sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria. Sbattere le uova con lo zucchero e il sale fino a renderle spumose. Mescolare delicatamente gli ingredienti secchi nella miscela di uova. Poi aggiungere molto lentamente il cioccolato. Distribuire il tutto sulla teglia unta e cuocere per circa 12 minuti (prova di pressione delle dita). Lasciare raffreddare. Macinare le bacche con lo zucchero in un mixer. Mescolare bene la creme fraiche e lo yogurt. Rompere il biscotto al cioccolato con le mani. Disporre tutto a strati nei bicchieri.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

