

## TORTINE GLASSATE

Ingredienti per 6 persone:

- colomba (o pan di Spagna),
- g 120 di avanzi di cioccolato fondente,
- g 300 di panna fresca,
- marmellata di albicocche,
- zucchero,
- cioccolato ridotto in polvere.

Ricavate da fette di colomba (o pan di Spagna), spesse circa un centimetro, 24 dischetti di cm 5 di diametro, da accoppiare e farcire con g 150 di panna montata, formando 12 tortine.

Spalmatele con un velo di marmellata tiepida.

Sciogliete il cioccolato mescolato con la panna rimasta, poi colate questa glassa sulle tortine per rivestirle e spolverizzatele di zucchero e cioccolato.

Guarnite a piacere.