

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Armonia speziata al cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



un po' di peperoncino.

DISCO DI MASCARPONE

250 g di mascarpone

100 g di crema bianca alle nocciole

50 g di panna montata

10 ml di Baileys

1/3 di fiala di aroma al rum.

GLASSA GANACHE

200 g di panna da cucina

200 g di cioccolato fondente

1/3 di fiala al rum.

BAGNA AROMATICA

150 g di acqua

150 g di zucchero

1/2 fiala di rum

10 ml di Baileys.

CUORI VARIEGATI

30 g di cioccolato fondente

30 g di cioccolato bianco

olio extravergine d'oliva q.b.

DECORAZIONE FINALE

pistacchi in polvere

ciliegie candite rosse

1 rosa di marzapane (comprata)

cuori variegati al cioccolato.

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate con il disco al mascarpone: mescolate il mascarpone, la crema bianca alle nocciole, la panna, il liquore e l'aroma rum.



- 2 Prendete uno stampo da 23 cm di diametro, foderatelo con un disco di carta forno, versare il composto e riponetelo in freezer per 2 ore.

Preparate il pan di spagna: tritate le nocciole insieme a 20 g di zucchero.



- 3 Mescolate le uova con i rimanenti 100 g di zucchero, unite le nocciole in polvere, la farina, vanillina, spezie, liquore, il lievito ed il cacao.







4 Ecco il composto una volta ben amalgamato.



5 Versatelo in stampo 28 cm di diametro e infornate a 170°C per 20 minuti.



6 Preparate adesso la mousse speziata: montate i tuorli, lo zucchero, i due cioccolati fusi insieme, l'aroma rum, la panna e gli albumi montati a neve.





7 Ecco il composto amalgamato a cui aggiungerete le spezie. Riponete in frigorifero.



8 Nel frattempo preparate la glassa: scaldate la panna e unite il cioccolato e il rum mescolando velocemente affinché si amalgami il tutto; fate riposare per 5 minuti.



- 9 Preparate la bagna scaldando insieme l'acqua con lo zucchero, quindi unite il rum e il Baileys.

Assemblete il dolce: tagliate il pan di spagna in due dischi, mettetene una nella teglia e spennellatela con la bagna.



- 10 Coprite con metà mousse speziata al cioccolato, adagiate al centro il disco di mascarpone tolto dal freezer e dallo stampo (non dimenticando di togliere anche la carta forno).



11 Ricoprire con la rimanente mousse al cioccolato. Coprite con l'altro disco di pan di spagna spennellato con bagna facendolo affondare un po' nella mousse cosicché tutto il bordo del pan di spagna sia nascosto.



12 Ricoprire il solo pan spagna che rimane scoperto con la glassa preparata e riponete in frigorifero per 24 ore.

Preparate i cuori variegati: sciogliete il cioccolato fondente e unire 1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva. Mescolate bene in modo che il cioccolato sia lucente e fluido e fare filini con una forchetta su un foglio di carta forno e fate riposare in frigorifero per 30 minuti.



13 Fondete adesso il cioccolato bianco e unite un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva. Mescolare bene in modo che il cioccolato diventi lucente e fluido e spalmate uniformemente sui fili di cioccolato già solidificati. Passate tutto in freezer per un'ora. Passato questo tempo, prendetelo e tagliate due cuori con una formina media e altri cuori con una formina piccola.



14 Capovolgete e rimettete in frigorifero su un foglio di carta forno e un peso per circa 30 minuti.

