

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce croccante al gianduia e amarene

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *48 ORE DI RIPOSO*



15 g di cacao amaro.

PER LA FINITURA

20-30 amarene sciroppate

succo delle amarene

500 g di panna montata non zuccherata

pochi alchechengi per decorare.

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina ed il cacao poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaino di legno. Incorporate la farina ed il cacao dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 20 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 20 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.

Per il cremoso al gianduia: in una casseruola fate bollire il latte con la panna.

Montare i tuorli con lo zucchero.

Unite il latte caldo ai tuorli e continuate a montare, trasferite sul fuoco a bagnomaria e

fate addensare senza però farla bollire altrimenti impazzisce.

Tritare il cioccolato e aggiungetelo poco alla volta alla crema inglese montando con una frusta.



2 Fate riposare in frigo per 24-48 ore.

Per le cialde: montare il burro morbido con lo zucchero fino a farlo diventare bianco e spumoso.

Aggiungere poco alla volta gli albumi continuando a montare ed infine la farina setacciata e mescolare.



3 Su carta forno formate dei rettangoli con il composto.



4 Lo strato deve essere molto sottile e il più uniforme possibile.

Spargete sopra un po' di mandorle.



5 Infornate a 180°C per pochi minuti.

Quando sono cotti arrotolarli subito a cilindro utilizzando un bicchiere per mantenere la forma.

Nel giro di qualche minuto sono freddi e quindi già induriti.



- 6 Appoggiate il cilindro sul piatto sul quale andrà poi servito, tagliare a pezzetti il pan di Spagna al cioccolato e porlo sul fondo del cilindro cercando di tappare tutti i possibili buchi.

Bagnare il pan di Spagna con il succo di amarene.

Sopra al pan di Spagna mettete il cremoso al gianduia, qualche amarena, la panna montata e sopra ancora un paio di amarene e un alchecengi per decorazione.

