

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolcetti alla Portofino

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Pregustate una crociera Royal Caribbean preparando a casa uno dei piatti che potrete assaporare a bordo! Per il racconto della crociera, andate [qui](#).

Per maggior informazioni cliccate [qui](#).

PER LA PANNA COTTA

PANNA 400 gr

LATTE INTERO 75 gr

ZUCCHERO 75 gr

GELATINA IN FOGLI 6 gr

VANIGLIA 1 gr

PER LA SALSA AI FRUTTI ROSSI PER LA PANNA COTTA

FRUTTI ROSSI MISTI 150 gr

ZUCCHERO 50 gr

PER IL TIRAMISÙ

SAVOIARDI 12

CAFFÈ di moka - 100 ml

LIQUORE AL CAFFÈ 1 cucchiaino da tavola

TUORLO D'UOVO 6

ZUCCHERO 200 gr

PANNA 200 ml

MASCARPONE 200 gr

ALBUME 4

PREPARAZIONE

- 1 Per il tortino al cioccolato, iniziate preparando la ganache: scaldate molto bene la panna e versatela sul cioccolato fondente (la quantità indicata per la ganache) e mescolate per sciogliere il cioccolato nella panna fino ad ottenere una crema lucida ed omogenea; mettetela da parte.

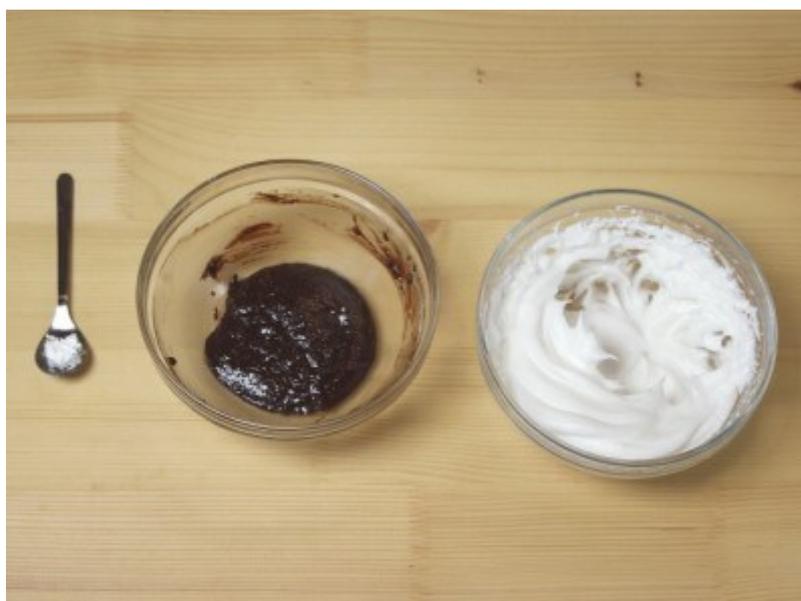
Sciogliete il cioccolato fondente rimasto insieme al burro mescolando per amalgamare bene i due ingredienti.

Aggiungete i tuorli, uno alla volta mescolando dopo ogni aggiunta, unite lo zucchero, setacciate la farina e la farina di mandorle e incorporatele al composto al cioccolato.



2 Montate gli albumi con lo zucchero e incorporateli al composto base.

Aggiungete al composto anche una puntina di lievito.



3 Riempite gli stampi da muffin e con una sac a poche, inserite una piccola quantità di ganache nel centro di ciascun tortino.



- 4** Infornate a 170°C fino a cottura, circa 20 minuti. Verificate la cottura inserendo uno stecchino in un tortino.

Preparate i bicchieri ai frutti rossi: mettete i frutti rossi a marinare nel Grand Marnier.

Nel frattempo montate il mascarpone con lo zucchero.

Montate la panna ed incorporatela al composto di mascarpone.



- 5** Riempite la coppetta con i frutti rossi prelevati dalla marinata e serviteli con una quenelle di composto al mascarpone.

Preparate la panna cotta: scaldate il latte insieme alla panna e alla punta di vaniglia e

scioglietevi lo zucchero.



- 6 Mettete la colla di pesce a bagno in acqua fredda per 5 minuti o fino a che risulti ben ammorbidita.



7 Unite la colla di pesce al composto di latte e panna ancora ben caldo.

Trasferite la base di panna cotta negli stampini e metteteli a freddare; con il freddo il composto si solidificherà.



8 Nel frattempo preparate la salsa ai frutti di bosco che servirà per servire la panna cotta: riunite in una padella i frutti rossi con lo zucchero e ponete il tutto sul fuoco fino a che non avrete ottenuto un composto sciropposo.



9 Filtrate la salsa e mettetela da parte, la distribuirete sulle panne cotte al momento di servirle.



10 Preparate anche il bicchiere di tiramisù: montate i tuorli con metà dello zucchero a disposizione fino ad avere un composto chiaro e ben montato.



11 Incorporate il mascarpone e la panna montata al composto di tuorli e zucchero.



- 12** Montate gli albumi a parte insieme allo zucchero rimasto e incorporateli delicatamente alla crema di mascarpone.



- 13** Bagnate i savoiardi nel caffè di moka aromatizzato con un cucchiaino di liquore al caffè.



- 14** Stratificate i savoiardi bagnati con la crema al mascarpone. Ultimate il bicchierino con una spolverata di cacao.

Servite i quattro dolcetti ben disposti su di un vassoio.