

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frozen cake cioccolato e more

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 5 ORE DI RIPOSO NEL CONGELATORE



### INGREDIENTI

400 g di panna da montare  
60 g di zucchero semolato  
50 ml di liquore alle more  
30 g di cacao amaro  
250 g di mascarpone  
250 g di wafers al cioccolato.

### PER LA COULIS DI MORE

15 g di more  
20 g zucchero  
50 ml di liquore alle more.

## PREPARAZIONE

**1** Ma BuonaNinna!... Be stanotte vi propongo La mia Frozen Cake che adoro , già solamente

perchè ci sono le more e per di più perchè è troppo buona, fidatevi.

Allora vi inizio a dare gli ingredienti!



**2** Nel mixer montare leggermente la panna.



**3** Unite lo zucchero alla panna e mescolate.



4 Unite il mascarpone e mescolate.



5 Il cacao amaro mescolando.



6 Infine unite il liquore e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.



7 Prendete una tortiera di 22 cm e posizionateci all'interno uno strato di wafers (se volete potete bagnarli nel liquore così rimarranno più morbidi).



8 Quindi versateci sopra il composto di cioccolato e mascarpone.



9 Ripetete l'operazione ancora una volta.



10 Otterrete due strati di crema e due di wafers.

Ora ponete la tortiera coperta da carta stagnola nel congelatore per almeno 5 ore.

Per la coulis di more:



**11** Mettete tutto sul fuoco e mescolate per circa dieci minuti.



12 Servite impiattando una fetta della torta, accompagnadola con un pò di coulis

Potete spolverizzare un pò di cacao sul dolce se vi piace.

