

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La ciocco-bomba zuccotto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 pacco di savoiardi (o pan di spagna
pandoro
biscotti)

PER LA CREMA CIOCCO-CAFFÈ

500 ml di latte
1 uovo
80 g di zucchero
20 g di farina
30 g di cacao amaro
2 cucchiaini rasi rasi di caffè solubile
25 g di cioccolato fondente
1 busta di Dolceneve (o 400ml di panna).

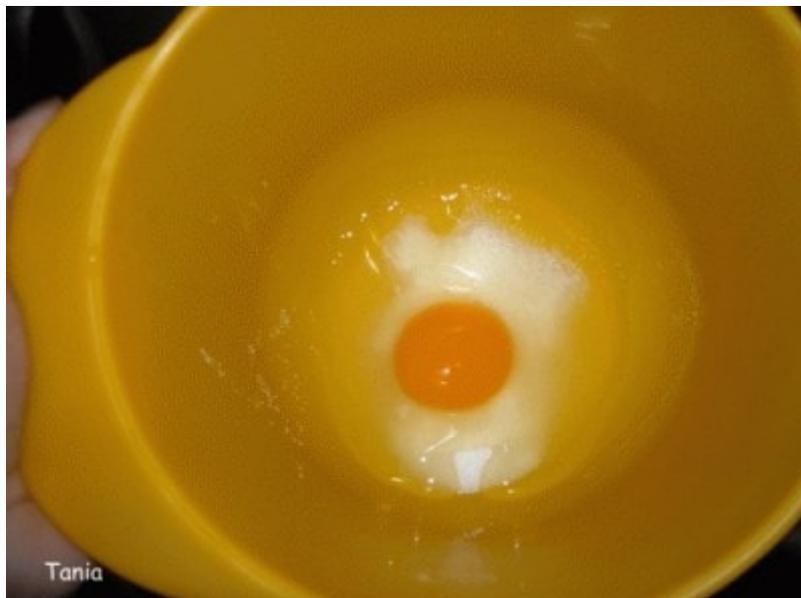
PER LA BAGNA

300 ml di acqua
1 cucchiaio di zucchero
8 cucchiai di rum.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa preparare la crema:

mettere a scaldare il latte in un pentolino, intanto montare l'uovo con lo zucchero, poi aggiungere la farina mescolata al cacao e quindi il latte caldo.





- 2 Dopo aver mescolato, versare il tutto nel pentolino, portare sul fuoco e aggiungere il caffè solubile e il cioccolato, far addensare la crema e la lasciar raffreddare in frigorifero.



- 3 Montare la panna (lasciarne da parte 3 cucchiari per la decorazione) ed unirla delicatamente alla crema ciocco-caffè.



- 4 Mescolare l'acqua, lo zucchero ed il rhum, foderare lo stampo con la pellicola e rivestirlo: se si usano i savoiardi, tuffarli rapidamente nella bagna. Usando il pandoro, invece, metterlo nello stampo e poi bagnarlo.



- 5 Riempire lo zuccotto con tutta la crema, chiudere, bagnare e mettere in frigorifero per 8 ore o 2 ore in freezer.



- 6 Lo zuccotto è pronto per essere decorato con cacao amaro, panna e qualche stella di pandoro.





