

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Multistrato al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LA BASE

500 g di biscotti secchi
80 g di cioccolato fondente
40 g di burro. Per il primo strato

PER IL SECONDO STRATO

100 g di latte intero
150 g di panna per dolci
100 g di cioccolato fondente
1 foglio di gelatina.

PER IL TERZO STRATO

100 g di latte intero
150 g di panna per dolci
100 g di gocce di cioccolato
1 foglio gelatina. Per decorare

PREPARAZIONE

1 Preparare la base: Sbriciolare grossolanamente i biscotti, passandovi sopra il mattarello o il fondo spesso di un bicchiere. Riporli in una ciotola. Fondere il burro ed il cioccolato fondente precedentemente ridotto a pezzetti. Unire il composto di cioccolato nella ciotola con i biscotti. Utilizzare la miscela per formare la base del dolce, mettendola sul fondo di una tortiera dai bordi alti e pareggiandolo con il dorso di un cucchiaio. Riporre in frigorifero.

Preparare il primo strato: Mettere i fogli di gelatina in una ciotola di acqua fredda, finchè sono morbidi. Scaldare con il latte in un tegame, ma senza farlo bollire, poi aggiungere la gelatina ben strizza e farla sciogliere completamente. Togliere dal fuoco e aggiungere la panna. Fare raffreddare il composto e aggiungere le gocce di cioccolato. Mettere il tutto sulla base di biscotti, pareggiare con il dorso del cucchiaio e mettere in frigo.

Preparare lo strato di cioccolato: Mettere il foglio di gelatina in acqua fredda. Fare fondere il cioccolato ridotto in pezzi nel latte, aggiungere la gelatina ben strizzata e farla sciogliere. Aggiungere la panna fuori dal fuoco. Fare raffreddare. Aggiungere al precedente strato con estrema delicatezza, e solo dopo che questo si è completamente solidificato (circa 1 ora e mezza). Riporre in frigorifero.

2 Ultimo strato: Procedere come il primo. Anche in questo caso, prima di sovrapporre lo strato al dolce, bisogna essere certi che lo strato precedente sia completamente solidificato. Riporre in frigorifero fino a completa solidificazione. Servire il dolce a spicchi, decorando ogni fetta con una foglia di menta e un grappolino di ribes o qualche lampone, secondo i gusti, oppure con una salsa di lampone a specchio su ogni piatto.