

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sette veli rivisitata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: molto elevata PREPARAZIONE: 120 min COTTURA: 50 min

COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO



200 g di cioccolato fondente al 50%
250 ml di panna da montare
2 tuorli
3 albumi
2 cucchiaini di zucchero
mezzo bicchiere di acqua.

PER LA CREMA PRALINATA

1 barretta di mandorle caramellate
1 barretta di nocciole caramellate.
200 g di cioccolato gianduia
125 g di cornflakes.

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO

12 cucchiaini di zucchero
7 cucchiaini colmi di cacao amaro
6 cucchiaini di latte
50 g di burro.

PER LA BAGNA

100 g di zucchero
100 ml di acqua
mezza fialetta di aroma al rum.

PREPARAZIONE

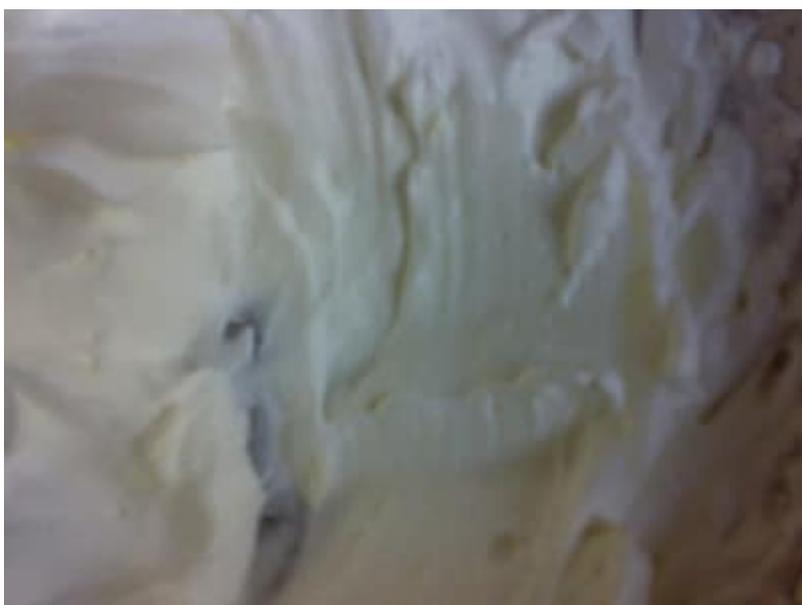
- 1 Per il pan di spagna al cioccolato: in una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero per 25 minuti, aggiungete la farina setacciata con la fecola ed il cacao e mescolare delicatamente.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 160°C per 40 minuti, fate raffreddare e dividete in 3 dischi.



2 Per la camy cream: montare il mascarpone e aggiungete poco alla volta il latte condensato.



3 Montare la panna e aggiungetela al mascarpone mescolando delicatamente.



- 4 Per la mousse al cioccolato: fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria ed aggiungere il mezzo bicchiere di acqua.

Nel frattempo montare la panna e metterla in frigo, montare gli albumi a neve ferma metterli in frigo, montare i due tuorli con lo zucchero.

Quando il cioccolato sarà sciolto unire i tuorli montati, aggiungete gli albumi montati e aggiungete la panna ed amalgamare il tutto.



- 5 Per la crema pralinata: nel mixer frullare le barrette caramellate.



6 Fate fondere il cioccolato e unitelo al pralinato unite infine i cornflakes.



7 Per la glassa: mescolare tutti gli ingredienti in una casseruola e fate sciogliere su fiamma bassa.



8 Per la bagna: fate bollire il tutto e fate raffreddare.

Sul fondo di un cerchio apribile da 24 cm mettete 1 disco di pan di spagna, bagnate e coprite con la crema pralinata premuta sul fondo.



9 Fate riposare in frigo 12 ore.

Coprite con la camy cream, un secondo disco di pan di spagna, bagnatelo, coprite con altra camy cream e mousse al cioccolato.



10 Glassare e decorare.



