

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cacao con mousse al mango

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL PAN DI SPAGNA AL CACAO

4 uova
120 g di zucchero
110 g di farina
25 g di cacao amaro
scorza di mezza arancia.

Per la mousse di mango; 1 mango maturo
170 g di panna da montare zuccherata
2 cucchiaini di zucchero di canna
3 cucchiaini di latte
2 g di gelatina in fogli
6 gocce di aroma alla vaniglia.

PER LA BAGNA

poco Grand Marnier.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 200°C.

Nella planetaria montare bene lo zucchero e le uova con la scorza dell'arancio.

Unite la farina ed il cacao setacciati e mescolare delicatamente.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 20 cm e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 15-20 minuti.



2 Per la mousse: fate ammolare la gelatina in acqua per 10 minuti.

Mondare il mango dalla buccia, ridurlo in pezzi e frullare al mixer con lo zucchero fino a ottenere una salsa omogenea.

Montare la panna ben soda.

Scaldare in una casseruola il latte con la vaniglia, togliete dal fuoco e unite la gelatina.

Unitela al mango e mescolare.

Unite anche la panna e mescolare delicatamente.



3 Dividete il pan di spagna in 3 dischi.

Bagnate il primo disco e coprite con metà crema, coprite con il secondo disco bagnato
continue con la crema rimasta con l'ultimo disco.



