

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuccotto Fiorentino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 5 ORE DI RAFFREDDAMENTO



Lo **zuccotto Fiorentino** è un dolce molto antico, sembra risalente all'epoca della famiglia Medici.

La **ricetta** prevede l'utilizzo di uno stampo a forma di cupola che regala al dolce il suo tipico aspetto a semisfera.

L'involucro di [pan di Spagna](#) bagnato di liquore o caffè, poi riempito di dolci creme golose completano questa composizione a dir poco artistica.

In epoca moderna, lo zuccotto viene proposto in diverse varianti: savoiardi o altri biscotti se non addirittura avanzi di panettone al posto del pan di

spagna, crema al cioccolato o mascarpone e perfino del gelato come farcitura, senza tuttavia mai perdere la sua caratteristica forma.

INGREDIENTI

PAN DI SPAGNA 250 gr

PANNA ½ l

COLLA DI PESCE 3 foglie

ZUCCHERO A VELO 50 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

CEDRO CANDITO 50 gr

CILIEGIE CANDITE 50 gr

RUM oppure maraschino - 1 bicchierino

LATTE INTERO ¼ bicchieri

PER LO SCIROPPO DI CIOCCOLATO

CACAO AMARO 1 cucchiaino da tavola

ACQUA 3 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO 100 gr

BURRO 20 gr

PREPARAZIONE

- 1** In un pentolino sciogliete, a fuoco basso, il burro, il cacao, lo zucchero e l'acqua aggiunta poco per volta per non creare grumi. Amalgamate bene, togliete dal fuoco e fate intiepidire.
- 2** In una ciotola con dell'acqua ammollate la colla di pesce, strizzatela e fatela sciogliere sul fuoco con poca acqua.

- 3 Tagliate il pan di spagna a fette rettangolari spesse un centimetro e mezzo, foderate uno stampo da zuccotto e bagnatelo con il liquore, diluito con un pò di latte.

- 4 Montate la panna ed incorporatevi delicatamente la colla di pesce sciolta e lo zucchero a velo, mescolando sempre da basso verso l'alto per non smontare il composto. Dividete la panna in due parti, in una parte aggiungete, con delicatezza, lo sciroppo di cioccolato.

- 5 Versate il composto al cioccolato nello stampo, cospargete con metà del cioccolato a pezzetti e dei canditi a dadini.

- 6 Incorporate all'altra metà della panna, i canditi e il cioccolato rimasti.

- 7 Riempite lo stampo e ultimate con fettine di pan di spagna. Bagnate le fettine di pan di spagna che chiudono lo stampo con un po' di liquore. Riponete in frigorifero per almeno 5 ore prima di sformare il dolce.