

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bignolata mantovana

di: *laurin*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER I BIGNÈ

250 g di acqua
200 g di farina
150 g di burro
5 g di sale
1 pizzico di zucchero
5 uova.

PER LA FARCITA DEI BIGNÈ

4 tuorli
100 g di zucchero
8 cucchiaini di Marsala secco
panna montata.

PER DECORARE

1 l di panna fresca da montare
1 vasetto da 400 g di Nutella
zucchero a velo
cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una casseruola l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero, portate a bollore, allontanate dal fuoco e aggiungete la farina setacciata in un sol colpo. Mescolate velocemente e rimettere sul fuoco continuando a mescolare.

Quando l'impasto sarà asciutto e si staccherà dalle pareti formando una palla, sarà pronto.



- 2 Allontanate dal fuoco e unite le uova uno alla volta, aggiungendo il successivo solo prima che il precedente sia ben amalgamato; mescolate fino a quando il composto sarà tiepido.

Trasferite il composto nella sac à poche con un beccuccio tondo liscio.



- 3** Sulla placca foderata con carta da forno realizzate delle palline grosse poco più di una noce tenendole distanziate.

Infornate a 200°C per 30 minuti, saranno pronti quando avranno un bel colore dorato. Sfornate e fateli raffreddare su una gratella.



4 Preparate ora lo zabaione: sgusciate le uova, mettendo i tuorli in una casseruola, aggiungete lo zucchero e montate fino a quando il composto sarà gonfio e spumoso. Unite il Marsala un cucchiaino alla volta, mescolando bene dopo ogni aggiunta. Quando sarà assorbito immergete il recipiente a bagnomaria, cuocete tenendo la fiamma molto bassa e sempre mescolando. La temperatura deve rimanere costante, l'acqua non deve mai bollire ma mantenere solo un fremito.



5 Mescolate fino a quando la crema inizierà ad addensarsi e a gonfiarsi (circa 13-15 minuti). Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare in una zuppiera piuttosto capiente.

Assemblate, quindi il dolce: montate la panna dolcificandola leggermente con lo zucchero a velo e incorporate circa 4 cucchiaini allo zabaione mescolando dolcemente.



- 6 Praticate un piccolo foro nel fondo di ogni bigné e con la sac à poche dove avrete messo lo zabaione e farcite ciascun dolce.



- 7 Sporcate i bigné nella panna montata e allineateli in una pirofila un po' alta.



- 8 Trasferite la Nutella in una terrina e unite circa la metà della panna rimanente incorporandola delicatamente.



- 9 Con la crema alla Nutella ricoprite i bignè.



10 Con la sac à poche decorate con la panna rimasta a piacere.



11 Con un coltello affilato passare sul lato liscio di una tavoletta di cioccolato fondente e cospargere con le scaglie.