

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Marquise au chocolat

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



PER IL PAN DI SPAGNA

FARINA 00 80 gr

ZUCCHERO 80 gr

UOVA 3

BURRO 15 gr

VANILLINA 1 bustina

PER LA FARCIA

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

TUORLO D'UOVO 5

ZUCCHERO 100 gr

BURRO 50 gr

CACAO AMARO 100 gr

PANNA 400 ml

ZUCCHERO A VELO 50

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: in una casseruola sciogliete il burro a bagnomaria.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero ottenendo un composto gonfio e spumoso.

Incorporare la farina e la vanillina delicatamente con un cucchiaio di legno, ed infine unire il burro fuso e freddo.

Versate il composto in uno stampo da plum cake lungo 24 cm imburrito ed infarinato.

Informate a 180°C per circa 25-30 minuti.

Una volta cotto lasciate raffreddare.



2 Per la farcia.



3 Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e lasciate intiepidire.



4 Montare i tuorli con lo zucchero.



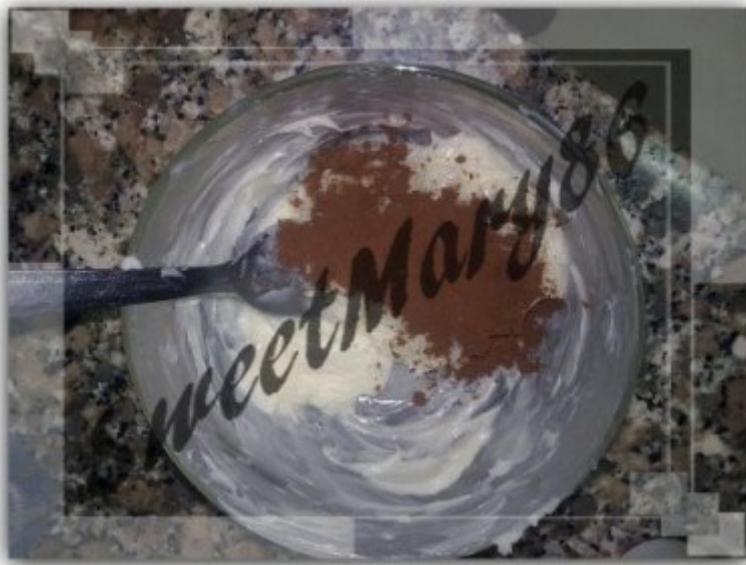
5 Unite il cioccolato fuso.



6 Montare il burro a crema.



7 Unite il cacao poco alla volta.



8 Fate riposare in frigo per 5 minuti.

Montare la panna con 50 g di zucchero a velo.

Unite le uova montate al composto di burro.

Unite anche la panna poca per volta e mescolare delicatamente.





9 Ricavate dal pan di spagna 2 strati dello spessore di 1 cm e 2 strisce della misura che

desiderate.



- 10 Sulla base dello stampo mettere un foglio di pellicola, ponete i due strati di pan di Spagna lungo il bordo ed una striscia sulla base.



- 11 Ricoprite con la crema preparata.



12 Se vi è avanzata della panna unitela sopra la crema.

E adagiate su di essa la striscia di pan di spagna.



13 Fate riposare in frigo per 12 ore.

Sformate sopra un piatto da portata, decorate a piacere e servite.

