

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Polenta e oséi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lombardia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

1 pan di spagna a forma di mezza sfera

## PER FARCIRE

250 g di burro

150 g di cioccolato bianco fuso

25 g di liquore Rum

50 g di pasta di nocciole

curaçao.

## PER DECORARE

marzapane giallo

marzapane al cioccolato

zucchero cristallo giallo

passata di albicocche

cubetti di cedro candito

cacao.

# PREPARAZIONE

- 1 Montate il burro con il cioccolato fuso e alla fine aggiungete la pasta di nocciole e il Rum. Tagliate a metà la semisfera di pan di spagna, bagnate con il curaçao e farcite con la crema di cioccolato tenendone da parte due cucchiaini.  
Ricomponete la torta e spalmate la superficie con la crema tenuta da parte. Stendete il marzapane giallo in una sfoglia di 4 mm di spessore, fatelo aderire alla torta e spolverizzare con lo zucchero giallo. Al centro distribuite un po' di passata di albicocche, quattro o cinque cubetti di cedro e gli uccellini che avrete ricavato dal marzapane al cioccolato. Lucidateli con la passata di albicocche, alla quale avrete aggiunto un po' di cacao.