

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuccotto trionfo di cioccolato

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *13 ORE DI RIPOSO*



PER LA BAGNA

50 ml di latte

20 ml di crema di whisky

30 g di zucchero.

50 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno.

Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.

Per la crema: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina

setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola unite il cioccolato fatelo sciogliere e fate raffreddare la crema.

Foderate uno stampo a forma di semisfera con della carta trasparente e con il pan di spagna tagliato a strisce.



2 Fate sciogliere in una casseruola lo zucchero con il latte, la crema di whisky e poca acqua.



3 Bagnate il pan di spagna.

Mettere un primo strato di crema al cioccolato, altro strato di pan di spagna, bagnatelo, ricoprite con altra crema e finire con altro pan di spagna.



4



- 5 Fate riposare lo zuccotto in frigo almeno 12 ore sformarlo e adagiarlo sopra un piatto piano della stessa grandezza.



- 6 Preparate la glassa: mettete in un pentolino a fuoco basso la panna ed il cioccolato bianco e fate sciogliere bene, mescolando.

Una volta che si è creata una crema liquida omogenea, levare dal fuoco, far raffreddare leggermente e aggiungete la gelatina strizzata che avevate messo ad ammollare per 10 minuti.

Mescolare bene e passare in un colino e far intiepidire a temperatura ambiente.

Sistemate lo zuccotto sopra una griglia e versate la glassa sullo zuccotto.



- 7 Mettere lo zuccotto in frigo, fate riposare un'oretta e ripetere l'operazione fino a che non si vedrà uno strato ben omogeneo di glassa (nei vari passaggi, recuperate la glassa caduta nel piatto e tenerla nel pentolino a bagnomaria in acqua calda in modo che non si solidifichi).



- 8 Preparate le decorazioni: fate sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, con un pennello fate delle strisce nella carta forno e dei ghirigori con una siringa e tenete in frigo.



9 Prendete lo zuccotto la cui glassa si sarà ben addensata e posizionare le decorazioni.



10



11



12