

MORBIDA MATTONELLA DI CIOCCOLATO FONDENTE

Questa morbido dolce al cioccolato è esaltato da un bouquet di profumi che lo rendono speciale ad ogni palato.



INGREDIENTI:

250 g latte parzialmente scremato
50 g panna fresca
25 g zucchero semolato
125 g fondente gocce
10 g cacao
100 g uova intere
1 scorza di arancia
1 scorza di limone
2 pz di cardamomo
½ stecca di cannella
½ bacca di vaniglia
 frutti di bosco a piacere



Difficoltà
MEDIO



Preparazione
190 min



Porzioni
4

- 1 Mettere a bollire in un pentolino panna, latte, zucchero, spezie e agrumi. Dopo aver raggiunto il bollore passare il tutto con un colino, aggiungere il cioccolato e il cacao e far sciogliere bene e appena il composto si raffredda leggermente verificare con un cucchiaino che l'impasto sia omogeneo, aggiungere le uova precedentemente sbattute.

CONSIGLIO

Prima di procedere al taglio della mattonella immergere la lama del coltello in acqua calda affinché il taglio risulti perfetto.

- 2 Foderare uno stampo di plumcake con pellicola trasparente, versare il composto e infornare a vapore ad una temperatura di 85° per 1 ora e 10 minuti circa, (in alternativa foderare lo stampo con della carta da forno e infornare a calore secco a 140° per 1 ora circa).



- 3 Appena pronta, far raffreddare, tagliare delle fette di 2 cm circa, adagiarle su un piatto, decorare con i frutti di bosco e zucchero a velo e servire.