

QUADRATI CREMOSI AL CIOCCOLATO

Ma esistono davvero torte senza latte, senza burro, senza grassi aggiunti, senza glutine e pure senza lievito? Ebbene sì, esistono, sono i magnifici quadrotti con la consistenza tipo cremino, con una spolverata di pistacchi tritati.



INGREDIENTI:

- 300 g.** Cioccolato fondente Emilia
- 150 g.** panna fresca
- 1 n.** cucchiaio di scorza d'arancia in polvere
- 1 n.** stecca di vaniglia (facoltativa)
- qb** cacao amaro in polvere Emilia e zuccherini colorati per decorare



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
290 min



Porzioni
8

- 1** In una casseruola, portare la panna ad ebollizione assieme alla stecca di vaniglia incisa per il senso della lunghezza, (se usata), quindi spegnere e togliere dal fuoco. Unire il cioccolato spezzettato grossolanamente, l'arancia in polvere, coprire e lasciar raffreddare per circa 20 minuti.

CONSIGLIO

Questa ricetta si può realizzare anche con il cioccolato al latte, e volendo si può arricchire con pezzetti di frutta secca, canditi ma anche gocce di cioccolato bianco, per i più golosi!

- 2** Riprendere il composto, scartare la vaniglia, mescolare bene con un cucchiaio e versare il composto così ottenuto in una teglia rettangolare di circa 20 per 30 centimetri. Lo spessore dovrà essere di circa un centimetro. Raffreddare in frigo per 4 ore.
- 3** Riprendere il composto, sformarlo e tagliarlo a quadrotti. Spolverarlo con il cacao amaro e decorare con gli zuccherini colorati. Riposare a temperatura ambiente per circa 15 minuti prima di servire.