

SFORMATO DI PANETTONE CON CIOCCOLATO FONDENTE, SALSA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO

Un dolce al piatto monoporzione, il tradizionale panettone rivisitato in uno sformato al cioccolato e crema di vaniglia, decorato con la frutta è un classico fresco e gustoso



INGREDIENTI:

TORTA AL CIOCCOLATO

- 250 gr** Panettone
- 150 gr** cioccolato fondente Zaini
- 60 gr** liquore all'arancia
- 2 gr** tuorli d'uovo
- 4 n.** uova
- 200 gr** burro
- 100 gr** farina
- 100 gr** zucchero semolato
- 200 gr** salsa vaniglia
- q.b.** Frutta fresca (fragoline di bosco, alchechengi, ribes)
- q.b.** zucchero a velo

SALSA VANIGLIA

- 100 gr** latte
- 100 gr** panna fresca
- 65 gr** zucchero semolato
- 1/3 n.** Baccello di vaniglia



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
210 min



Porzioni
4

1

Torta al cioccolato: Sciogliere il burro a bagnomaria e unire il cioccolato fondente fatto a pezzetti con un coltello. Mescolare bene fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto, aggiungere il cacao amaro sempre continuando a mescolare in modo che venga una bella crema densa senza grumi. Spengere il fuoco e lasciare intiepidire. Nel frattempo spezzettare le nocciole grossolanamente con un coltello.

CONSIGLIO

Potete servire il dolce con una pallina di gelato ai frutti di bosco

2

Tagliare a dadini il panettone, inzupparlo con liquore all'arancia. Conservare in frigorifero



per 3-4 ore. Montare uova e zucchero fino a ottenere un composto spumoso. A parte in una casseruola far sciogliere cioccolato e burro, unendoli poi gradualmente al primo composto. Unire la farina aiutandosi con una spatola. Imburrare, inzuccherare gli stampini di alluminio, riempirli di composto e introdurre in forno preriscaldato a 180° per 15 min.

- 3** Nel frattempo tagliare la frutta, eccetto l'alchechengi, e condirla con poco zucchero e liquore all' arancia. Finitura: versare un poco di salsa vaniglia sui piatti, distribuire l'insalata di frutta, disporre lo sformatino al centro, spolverare con zucchero a velo e servire.