

VIN BRULÉ' CON CUCCHIAIO AL CIOCCOLATO

Il vin brulé la bevanda calda a base di vino è diffusa in numerosissime tradizioni: in Italia lo si può trovare spesso nei mercatini di Natale o nelle feste popolari del periodo invernale, compreso Carnevale. Da assaggiare la versione al cioccolato: diventa una vera e propria bevanda calda, corposa, molto aromatica e saporita: profumata e davvero golosa.



INGREDIENTI:

- 500 ml** vino rosso
- 100 ml** cognac
- 50 g.** zucchero di canna
- 1 n.** cacao amaro in polvere Emilia
- 1 n.** arancia non trattata
- 1 n.** stecca di vaniglia
- 1 n.** stecca cannella
- PER IL CUCCHIAINO DI CIOCCOLATO**
- 200 g.** cioccolato fondente Emilia
- 2 n.** pizzichi di cannella in polvere
- 1 n.** pizzico di zenzero in polvere
- 1 n.** pizzico di noce moscata in polvere



Difficoltà
FACILE



Preparazione
45 min



Porzioni
4

- 1** Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, quindi unire le spezie e mescolare bene. Colare il cioccolato aromatizzato in uno stampino di silicone a forma di cucchiaino e lasciare raffreddare in frigo per una mezz'oretta.

CONSIGLIO

I commensali potranno decidere se arricchire il vin brulé con il cioccolato, sciogliendolo direttamente nel liquido caldo, oppure se mangiarlo come accompagnamento. Il cucchiaino si può realizzare anche con il cioccolato al latte o con quello bianco, se preferite.

- 2** Nel frattempo, in una casseruola mescolare il vino con il cognac, quindi unire lo zucchero e il cacao setacciato per non formare grumi. Portare sul fuoco, unire la scorza dell'arancia e la stecca di cannella. Portare ad ebollizione. Proseguire la cottura a fuoco dolce per 15 minuti, sino a che il composto non si sarà leggermente addensato.



- 3 Versare il vin brulè nei bicchieri o nelle tazze di portata, disporre sopra un cucchiaino di cioccolato, che, a piacere potrà essere spennellato con un pochino di polvere d'ore alimentare. Servire ben caldo.