

ZUCCOTTO GOLOSO

Al pranzo di Natale stupire gli ospiti è un passaggio obbligato! Realizzare questo zuccotto goloso prevede tanti passaggi ma... non è difficile come sembra dal suo risultato visivo.



INGREDIENTI:

- 150 g** cioccolato fondente extra Emilia
- 20 g** cacao amaro Emilia
- 1** disco di Pan di Spagna. 350g circa
- 500 g** panna da montare
- 80 g** zucchero a velo
- 80 g** marron glacé in pezzi
- 100 g** torrone
- 50 g** mandorle pelate
- 20 g** mandorle in petali per la decorazione
- 50 g** nocciole tostate
- 1** bicchierino di rhum
- 5** alchechengi per la decorazione



Difficoltà
DIFFICILE



Preparazione
260 min



Porzioni
6/8

1 Tritare grossolanamente il cioccolato, le mandorle pelate, le nocciole, i marron glacé e il torrone. Conservare un cucchiaino di torrone tritato per la decorazione. Montare la panna con lo zucchero a velo e unire delicatamente al composto. Dividere in due il composto e aggiungere il cacao solo a una delle due parti.

CONSIGLIO

Per sformare meglio questo dolce natalizio scegliete uno stampo in silicone, avendo cura, se non lo avete mai usato prima di ungerlo e poi lavarlo con un sapone neutro.

2 Dividere il disco di pan di spagna orizzontalmente per ottenere due dischi uguali alti circa 1 cm. Ricavare da uno dei dischi un cerchio premendovi bene sopra uno stampo di zuccotto vuoto. Tenere da parte il disco ottenuto. Prendere il secondo cerchio di pan di spagna e ritagiarlo in spicchi che, spennellati di rhum, serviranno a foderare le pareti interne dello stampo. Dopo aver foderato lo stampo versarvi all'interno le due creme precedentemente ottenute in modo da formare due strati distinti. Coprire la preparazione con il disco di pan di spagna messo da parte, anch'esso spennellato di rhum.



- 3** Foderare con la carta stagnola e riporre lo zuccotto in freezer per almeno 3 ore. Prima di servirlo tenerlo a temperatura ambiente per 30' - 40' circa. Al momento di servire capovolgerlo su un piatto da portata, decorare con cacao in polvere, i petali di mandorle tostate, la granella di torrone e gli alchechengi.