

TORTINO DI RICOTTA E CACAO CON GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO

Un peccato di gola dal gusto sorprendente! Diverse gradazioni di dolcezza si alternano e fondono in questo speciale tortino da chef che profuma di cioccolato bianco.



INGREDIENTI:

250 g ricotta
75 g zucchero
1 tuorlo
25 g cacao amaro Emilia
50 g gocce di cioccolato bianco Emilia
1 bacca di vaniglia
q.b. cannella in polvere
q.b. menta fresca
1 piccola stecca di vaniglia
200 g cipolla rossa
50 g zucchero di canna
50 g miele
100 g vino rosso
q.b. buccia di arancia e limone grattugiata e intera
q.b. succo di limone



Difficoltà
FACILE



Preparazione
100 min



Porzioni
4

- 1 Procedimento per la marmellata di cipolla: far macerare tutti gli ingrediente insieme per un 1 ora circa, poi cuocere per circa 40 minuti in una casseruola non troppo alta a fuoco moderato (e comunque fino al raggiungimento della cottura). Se risulta troppo dolce aggiungere un po' di succo di limone. Far raffreddare prima di utilizzare.

CONSIGLIO

Cuocere a bagnomaria in forno alla temperatura consigliata - invece che sul fuoco - evita che l'acqua vada in ebollizione e consente una cottura più delicata e omogenea.

- 2 Procedimento per il tortino: amalgamare tutti gli ingredienti insieme e riempire delle piccole formine in alluminio monouso già imburrate, posizionarle in una teglia da forno con bordo di circa 6 cm riempita di acqua per una cottura in forno a bagnomaria alla temperatura di 150 ° per 30 min.
- 3 Aspettare che si raffreddino e sformare. Adagiare in un piatto di ceramica, spolverare con zucchero semolato e contornare con la marmellata di cipolla rossa, decorare con cimette di



.....menta fresca, una grattugiata di buccia di limone e una piccola stessa di vaniglia.