

MORBIDOSO CON NIDO DI CREMOSO AL CIOCCOLATO **FONDENTE**

Un idea pasquale che piacerà a grandi e bambini. Il richiamo all'iconografia della Pasqua è assicurato e il sapore è imbattibile.



INGREDIENTI:

PER IL MORBIDOSO

50 g burro

20 g panna

70 g zucchero di canna

70 g uova

20 g cacao

50 g mandorle in polvere

5 g amido di mais

PER IL CREMOSO

140 g cioccolato fondente 50 g tuorli 25 g zucchero

140 g latte

140 g panna

PER DECORARE

Ovetti confettati



1



Preparazione 210 min



Porzioni

Per il cremoso. In una pentola, unite il latte, la panna, lo zucchero e i tuorli. Lavorate con una frusta durante la cottura, affinché il composto non attacchi sul fondo. Raggiunta la temperatura di 82-84°, togliete dal fuoco e versate sul cioccolato precedentemente sbriciolato. Mixate il tutto per creare una cremosa emulsione. Disponetela in una ciotola ricoperta da pellicola trasparente a contatto e lasciate riposare frigorifero per 3 ore.

CONSIGLIO

Per il decoro del nido si può utilizzare anche il cioccolato bianco o entrambi se si vuole creare l'effetto striato.

Per rendere il tutto ancora più goloso si possono aggiungere le gocce fondenti o bianche.



- Per il morbidoso. Amalgamare i liquidi (uovo e panna) in planetaria con la foglia. Lavorate fino a quando avrete ottenuto un composto omogeneo, quindi aggiungete le polveri ovvero l'amido di mais, le mandorle in polvere, lo zucchero di canna e il cacao. Lavorate per qualche secondo e, in ultimo, aggiungete il burro fuso.
- Con un sac à poche dressate l'impasto in stampi rotondi ad anello, potete utilizzare dei coppa pasta o degli anelli da pasticceria del diametro di circa 10 cm. Cuocete a 170°C per 20 minuti, in forno ventilato. Lasciate raffreddare le basi una volta sfornate.
- Riempite di cremoso un sac à poche e utilizzando una bocchetta 'vermicelle', create un decoro a nido per ricoprire la superficie della tortina. Per decorare, aggiungete alcuni ovetti confettati pasquali colorati al centro del nido.