

## S'MORE CAKE

*S'more cake è una sorta di tartelletta golosissima di tradizione americana che unisce uno strato di marshmallow caldo a uno di cioccolato. Un'accoppiata vincente e cromaticamente d'effetto. Il termine s'more deriva dalla contrazione dell'inglese "Some more" (un po' di più), dovuta probabilmente alla pronuncia della frase con la bocca piena, da cui nasce il neologismo "s'more". Pronti in 10 minuti, questi dolcetti sono adatti anche agli intolleranti al glutine: basta infatti usare per la base, come indicato nella nostra ricetta, biscotti sbriciolati senza glutine.*



### INGREDIENTI:

#### Per le tartellette:

**300 g** biscotto senza glutine sbriciolato  
**56 g** burro fuso  
**1** uovo

#### Per il ripieno al fondente:

**170 g** panna  
**230 g** cioccolato extra fondente 70% Emilia Zaini

#### Per il marshmallow:

**4 g** gelatina  
**115 ml** acqua  
**200 g** zucchero a velo  
 Una bacca di vaniglia  
 Sale  
**5 g** cremor tartaro



Difficoltà  
**DIFFICILE**



Preparazione  
 70 min



Porzioni  
 8-10

**1**

Per preparare 8-10 s'more cake partite dalla base del dolce. In una ciotola mischiate i biscotti sbriciolati, il burro fuso e un uovo. Utilizzando una teglia da muffin precedentemente imburrata, riempite gli stampini con il composto ottenuto, facendo in modo di ottenere delle tartellette. Infornate a 150 gradi per 10 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

### CONSIGLIO

Se non volete farlo voi stessi, potete sciogliere 300 g di marshmallow già pronto in microonde o a bagnomaria facendo attenzione a non bruciarlo. Inoltre, abbiate cura di non fare delle tartellette troppo sottili, altrimenti si romperanno facilmente



- 2** Nel frattempo preparate il ripieno al cioccolato fondente. In una casseruola fate bollire la panna e versatela sul cioccolato fatto a pezzettini. Lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo e lucido. Riempite poi le tartellette, sformatele, fatele raffreddare e mettetele in frigo.



- 3** Intanto dedicatevi al marshmallow. Sciogliete la gelatina in 57 ml di acqua: questa dose è perfetta per ottenere una consistenza liquida ma cremosa, se si desidera un marshmallow più sodo è necessario aumentare le dosi di gelatina. Portate a 120 gradi lo zucchero unito alla restante acqua, alla vaniglia, al sale e al cremor tartaro. Mettete nel microonde la gelatina ammorbidita con acqua. Una volta tolta dal microonde versatela nella ciotola della planetaria e iniziate a montare. Aggiungete infine lo sciroppo ottenuto a base di zucchero e montate per 3/4 minuti. Prendete ora le tartellette e con un cucchiaino aggiungete su ognuna la quantità di marshmallow desiderata.

