



LA BAROZZI DI CASA MIA

di Laura di Mamawalkingdisaster

Quando l'altro giorno è arrivato a casa nostra un pacco pieno di golosissima cioccolata Zaini non ho potuto fare a meno di pensare alla mia mamma. Mia mamma non era una gran cuoca, diciamolo, ma amava i dolci ed era bravissima a farli. Ne faceva di vari tipi, tutti rigorosamente al cioccolato, ma il suo cavallo di battaglia, il suo master pièce assoluto era la Torta Barozzi.

Con la sua anima di morbida cioccolata e mandorle racchiusa in un rivestimento croccante, la Torta Barozzi di mia mamma era da campionato di pasticceria ed accompagnava ogni nostro Natale, festività, compleanno...in realtà spesso anche le nostre domeniche a casa, dato che non facevo che chiederle di cucinarmela! In questi anni non avevo mai provato a rifarla, anche perché stante la mia inabilità in cucina temevo che avrei potuto rovinare quella bontà che viveva nei miei ricordi. Invece, inaspettatamente - leggi anche: grazie alla guida della suocera che mi ha aiutata - non solo sono riuscita a non dar fuoco alla cucina, ma sono addirittura riuscita a mettere insieme un dolce che mi ha ricordato tanto i sapori di casa mia.

E ora, grazie al ricettario di Zaini che mi ha dato questa possibilità, sono felice di condividere con voi anche questo pezzettino di me... chi l'avrebbe mai detto che io e la mia mamma un giorno saremmo finite in un ricettario!!

@zaini.1913 #Zàini1913 #StorieDiCioccolatoZàini *adv

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini



LA BAROZZI DI CASA MIA



INGREDIENTI:

- 250 g di cioccolato fondente Emilia Zaini
- 150 g di zucchero
- 80 g di burro
- 100 g di mandorle
- 1 bicchierino di rum
- 4 uova
- 1 bicchierino di caffè



Difficoltà
FACILE



Preparazione
40 min



Porzioni
8 persone

1 Trita finemente le mandorle.

CONSIGLIO

Decorare a piacere con zucchero a velo o con gocce di cioccolato bianche o fondenti Emilia Zaini

2 Taglia grossolanamente il cioccolato fondente Zaini e scioglilo a bagnomaria. Una volta sciolto, unisci il burro al cioccolato e mescola fino a scioglierlo ed amalgamarlo completamente.

3 Separa i tuorli dall'albume e unisci gradualmente tuorli, zucchero, mandorle tritate, rum e caffè, mescolando il tutto con lo sbattitore.



- 4** Una volta amalgamato, unisci al composto il cioccolato e il burro fusi.
- 5** Monta a neve gli albumi e uniscili con un cucchiaino al composto, facendo movimenti dal basso verso l'alto.
- 6** Inserisci l'impasto nella teglia e inforna a 180°C per circa 30 minuti.
- 7** Decora con zucchero a velo e, per una versione ancora più golosa, con gocce di cioccolato fondente e bianco Emilia Zaini.
- 8** ... Afferra un coltello, taglia una fetta e gustatela