



## IL LINGOTTO DEL RICORDO

di SONIA MANCUSO

*Avevo una zia che viveva in Piemonte.*

*Era partita dalla Sicilia giovanissima ed era approdata al nord per lavorare in fabbrica, lasciando qui tutto, compreso il supporto della famiglia.*

*Tornava ogni estate e, a volte, durante le vacanze di Natale.*

*Quando ebbe noi, i suoi nipoti, ogni volta che tornava in Sicilia portava dei regalini e dei dolcetti oppure, se non poteva tornare, ce li spediva.*

*Uno in particolar modo mi è rimasto nel cuore: il lingotto di cioccolato.*

*Portava lingotti di cioccolato classico, alle nocciole e bicolore.*

*Io lo tagliavo a fette, lo poggavo sulla fetta di pane e poggavo la fetta sulla stufa a legna affinché il cioccolato si sciogliesse.*

*Poi mia zia è partita lassù, in una vacanza eterna che spero le dia gioia e i lingotti li ho conservati nel cuore.*

*Avevo dimenticato tutto questo, poi Zàini e il suo ricettario collettivo in cui si narrano ricordi che ruotano attorno al cioccolato ha fatto riemergere tutto, mi ha dato la voglia di affondare di nuovo il coltello in un Lingotto al cioccolato bi gusto.*

@LA\_CASSATA\_CELIACA

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini



## IL LINGOTTO DEL RICORDO



### INGREDIENTI:

#### per la copertura:

**200 g** cioccolato fondente al 50%

Emilia Zàini

#### Per il biscuit al cacao senza farina:

**90 g** albumi

**60 g** tuorli

**28 g** cacao amaro in polvere Emilia

Zàini

**95 g** zucchero semolato

#### Per le creme al mascarpone:

**250 g** mascarpone

**250 g** panna fresca

**50 g** cioccolato bianco Emilia Zàini

**50 g** cioccolato fondente al 70%

Emilia Zàini

**1** cucchiaino di zucchero a velo



Difficoltà  
**MEDIA**



Preparazione  
**160 min**



Porzioni  
**6 persone**

### 1 Preparate la copertura.

Tritate il cioccolato e versatene 130 grammi in una ciotola.

Fatelo fondere in microonde, mescolando un paio di volte fino a che non è sciolto.

Unite i restanti 70 grammi e mescolate bene in modo che il cioccolato fonda.

Pennellate il fondo e il bordo dello stampo con il cioccolato fuso e poi versate dentro allo stampo il cioccolato rimasto e, con movimenti lenti, distribuitelo su tutta la superficie.

Capovolgete lo stampo e lasciate che il cioccolato cristallizzi.

### CONSIGLIO

Per renderla più golosa si può aggiungere un po' di panna montata



- 2** **Preparate nel frattempo il biscuit al cacao.**

Montate gli albumi con lo zucchero.  
Unite a filo i tuorli mescolando con la spatola e incorporate il cacao setacciato.  
Versate il composto su una placca da forno coperta da carta da forno e livellatelo in uno strato sottile.  
Cuocete a 190° per circa 10 minuti.  
Una volta cotto il biscuit, ritagliate due rettangoli delle stesse dimensioni dello stampo.
  
- 3** **Preparate la crema al mascarpone.**

Tritate i due tipi di cioccolato, versateli in due ciotole e fateli fondere in microonde.  
Versate il mascarpone in una ciotola, unite il cucchiaino di zucchero a velo e montate con la frusta quel tanto che basta per ottenere una crema liscia.  
Unite la panna già leggermente montata e terminate di montarla con le fruste, evitando di montarla troppo.  
Dividete la crema in due ciotole e unite i due tipi di cioccolati fusi, un tipo per ogni ciotola, mescolando con la spatola.
  
- 4** **Assemblate il dolce.**

Staccate dallo stampo con delicatezza il lingotto di cioccolato ormai cristallizzato, serve a verificare che non si sia incollato, e rimettetelo dentro allo stampo.  
Versate sul fondo la crema al cioccolato bianco e livellatela.  
Appoggiate sulla crema uno strato di biscuit al cacao.  
Coprite con la crema al cioccolato fondente e terminate con un secondo strato di biscuit al cacao.  
Coprite lo stampo con pellicola (o se, come me, usate uno stampo in alluminio usa e getta, con il coperchio in dotazione) riponetelo in frigo per circa 2 o 3 ore.  
Infine, capovolgete il dolce su un piatto da portata e affettatelo con un coltello la cui lama è stata scaldata sulla fiamma, questo permetterà di non far spaccare il guscio di cioccolato e di ottenere una fetta perfetta.