

RIFFLE DI BROWNIES

Golosi bicchieri a strati da servire come dessert dopo cena o anche per una merenda golosa.



INGREDIENTI:

- 300 g di brownies al cioccolato (ricetta a seguire)
- 300 g di panna fresca liquida (deve essere molto fredda)
- 1 bacello di vaniglia
- zucchero a velo
- 200 ml latte
- 50g di cioccolato extra fondente Emilia Zaini
- 30g di cacao amaro Emilia Zaini
- 500 ml di latte
- 2 tuorli
- 60 g di farina
- Scaglie di cioccolato fondente extra Emilia Zaini per decorare



Difficoltà
FACILE



Preparazione
20 min + 3
ore



Porzioni
6

1

PER LA RICETTA BOWNIES: a fine ricetta

CONSIGLIO

è possibile decorare con del cioccolato bianco a scaglie e sostituire la crema chantilly con una crema al cioccolato bianco.

2

Preparare la crema Chantilly : montare la panna liquida con lo zucchero setacciato e i semi di vaniglia, recuperati dal bacello.

- 3** Preparare la crema al cioccolato: riscaldare il latte senza farlo bollire; in una ciotola unire la farina, il cacao e i tuorli d'uovo, poi unire a filo il latte fino ad amalgamare tutto. Portare tutto sul fuoco e, appena il composto sarà tiepido (non serve sobbollire) unite il cioccolato fondente tritato. Appena amalgamato sarà pronta, mettetela in frigo a raffreddare.
- 4** Preparare i riffle: fare uno strato di brownies, uno di crema Chantilly, uno di crema al cioccolato e continuare fino a riempire la coppa. Finire con la crema Chantilly e , a decorare, i brownies e le scaglie di cioccolato.
- 5** Lasciare il frigorifero per circa 3 ore, poi tirarla fuori dal frigo circa mezz'ora prima di servire.

RICETTA BROWNIES AL CIOCCOLATO:

per uno stampo di 21x28:

260 g di cioccolato fondente

160 g di zucchero

2 uova

20 g di cacao amaro

150 g di burro

90 g di farina 00

un pizzico di sale fino

tempo di cottura: riposo di 3 h in frigorifero + 20 min

difficoltà: facile

PROCEDIMENTO:

sciogliere a bagnomaria il cioccolato e aggiungere il burro

montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto denso e spumoso e unire al cioccolato e burro; setacciare cacao e farina e aggiungerle al composto;

rivestite uno stampo con carta forno, versate impasto e livellatelo di modo da ottenere lo stesso spessore; cuocere in forno statico a 180° per 25 minuti.