

DOLCE DI RECUPERO

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE E TORRONE

(Per 6 persone)

Ingredienti

Marquise (ricetta di Frau Knam)

- 100 g tuorli (5 uova circa)
- 300 g zucchero a velo
- 225 g albumi
- 90 g cacao amaro
- 30 g fecola di patate
- QB. zucchero semolato

Procedimento

Con una frusta sbattete i tuorli con 100 g di zucchero a velo e, in una ciotola a parte, montate a neve ferma gli albumi assieme ai restanti 200 g di zucchero a velo. Unite i due composti; setacciate la fecola ed il cacao ed aggiungeteli al composto mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare i bianchi. Su una placca foderata di carta da forno, versate la marquise ad uno spessore di 5 mm circa.

Infornate per 10-12 minuti; trascorso questo tempo togliete la marquise dal forno e spolverate immediatamente la superficie con zucchero semolato.

Mousse

- 200 g cioccolato fondente 55 %
- 400 g panna fresca semi montata
- 300 g di torrone a pezzetti

Per la decorazione

- QB cacao in polvere
- QB granella di cioccolato fondente
- 50g di torrone a pezzetti

Per la mousse fate sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria.

Assicuratevi che la temperatura non superi i 50 °C e non si abbassi sotto i 45 °C.

Versate la panna semi montata nel cioccolato e mescolate con una frusta delicatamente finché non si sono amalgamati perfettamente. Foderate un anello (dal diametro di circa 22-24 cm) con un disco di marquise. Riempite lo stampo con la mousse e livellate bene la superficie con una spatola, ed unitevi il torrone a pezzetti.

Mettete la torta in frigorifero per circa 2 ore

Trascorso il tempo di riposo, togliete l'anello e spolverate la superficie con del cacao amaro, ricopritene i bordi con la granella di cioccolato e decorate infine con pezzetti di torrone.