



**Ricetta N. RE002065 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 26 Apr 2018 alle ore 13:00**

**da VALENTINA MILANESI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Mug Cake all'olio con spuma di pomodoro

Un dolce semplice, ma gustoso e di effetto. La mug cake con il sentore dell'olio si accompagna perfettamente con la spuma ariosa al pomodoro. Il cioccolato fondente contrasta le consistenze morbide e bilancia la dolcezza della torta e della spuma. Le bucce congelate aggiungono un ulteriore tocco di brio al piatto.

Tempo di preparazione: 3 ore

### Ingredienti per 3 persone

Per la Mug Cake

n.1 uovo

90 g zucchero

100 g farina 00

50 ml latte

60 ml olio EVO

3 g lievito per dolci

Per la Spuma di Pomodoro

200 g passata di pomodoro

50 ml panna fresca

30 g zucchero

n.1 foglio colla di pesce

Cioccolato Fondente 90%

n. 6 Pomodorini colorati

n. 2 cucchiari zucchero a velo

Olio EVO

### Strumenti di cottura

Forno a microonde, sifone.

### Preparazione

Mettere in ammollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Mescolare la passata di pomodoro con la panna e lo zucchero.

Strizzare la gelatina, unirla alla passata, portare a ebollizione per scioglierla.

Filtrare con un colino, lasciar raffreddare e versare nel sifone.

Caricare il gas, shakerare bene il sifone e mettere in frigo almeno 3 ore.

Incidere i pomodorini sul fondo, far sbollentare per 10-20 sec in acqua bollente.

Togliere le bucce dei pomodorini, passarla nello zucchero a velo, stenderle e metterle in congelatore.

Montare l'uovo con lo zucchero.

Setacciare la farina con il lievito e aggiungere, alternando col latte, continuando a mescolare.

Versare a filo l'olio e mescolare fino ad avere un composto liscio.

Riempire delle tazze in ceramica fino a metà e mettere in microonde a 600 W per circa 1 minuto.

Estrarre la mug cake aiutandosi con un coltello e lasciare raffreddare.

Impiattare, aggiungendo il cioccolato tritato grossolanamente e gocce d'olio.