



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002696 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Dic 2018 alle ore 21:39

da ROSA DEL GAUDO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Cremoso al pistacchio con cuore di lampone

Un guscio di croccante cioccolato racchiude un voluttuoso cremoso al pistacchio, e quando sembra tutto finito arriva il lampone, con il suo gusto acido a compensare il tutto. Un dolce fatto per stupire, non solo per Natale...

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 10 persone

Per la dacquoise al pistacchio:

n. 2 albumi
30 g zucchero
30 g zucchero a velo
40 g farina di pistacchi
20 g farina di riso

Per il cremoso al pistacchio:

250 g ricotta
200 g panna fresca liquida
50 g pasta di pistacchi
2 fogli gelatina in fogli
120 g zucchero a velo

Per la gelatina di lampone:

250 g lamponi
60 g zucchero
n.1 foglio gelatina in fogli

Per la copertura:

250 g cioccolato fondente

Preparazione

Per prima cosa preparate la dacquoise al pistacchio. Mescolate le due farine con lo zucchero a velo, iniziate a montare gli albumi e quando iniziano a montare aggiungete poco per volta lo zucchero semolato. Quando gli albumi sono ben montati aggiungete le polveri mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non sgonfiare il composto. Versate la dacquoise al pistacchio in uno stampo rettangolare di 30x40 cm rivestito di carta forno e cuocetela in forno a 180° C per 10 minuti.

Nel frattempo preparate la gelatina di lamponi. Mettete a bagno il foglio di gelatina e cuocete i lamponi con lo zucchero per pochi minuti (giusto il tempo perchè inizino a spappolarsi). Setacciate i lamponi per eliminare i semi e rimettete sul fuoco la composta ottenuta, scaldatela nuovamente per far sciogliere il foglio di gelatina, quindi versate il composto in uno stampo in silicone con dischetti un po' più piccoli rispetto a quello che userete per i dolci finali.

Mettete le gelatine di lamponi in freezer finchè sono perfettamente congelate.

Quando le gelatine di lampone sono congelate iniziate a preparare il cremoso al pistacchio. Mettete a bagno in acqua fredda i due fogli di gelatina, setacciate la ricotta e mescolatela con lo zucchero a velo, unite la crema di pistacchio e la panna montata. Sciogliete i fogli di gelatina senza strizzarli in un pentolino a fuoco molto dolce (non deve assolutamente bollire), quindi uniteli al cremoso al pistacchio e mescolate bene.

Con un coppapasta del diametro del fondo degli stampi che andrete ad utilizzare ritagliate la dacquoise. Versate negli stampi prescelti un po' di cremoso al pistacchio, mettetevi al centro una gelatina di lampone ancora congelata e ricoprite con altro cremoso, quindi coprite il tutto con un tondo di dacquoise al pistacchio.

Mettete il tutto in freezer finchè sarà tutto congelato, quindi passate alla copertura di cioccolato.

Fate sciogliere il cioccolato a bagno maria, quindi, quando sarà bello fluido, tirate fuori dal frigo i dolcetti di cremoso e immergeteli uno per volta nel cioccolato fuso, tenendoli dal fondo con uno stecchino. La superficie congelata del cremoso farà rapprendere quasi subito il cioccolato creando una crosticina croccante.

Mettete a sgocciolare il vostro cremoso al pistacchio con cuore di lampone su una griglia, quindi conservatelo in frigo fino al momento di servire.