



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003450 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 08 Gen 2021 alle ore 09:56**

**da ANNA TAGLIAFIERRO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## **Delizia al liquore concerto Costa d'Amalfi**

Rivisitazione della famosa delizia al limone. Fatta con liquore tipico di Tramonti (zona alta della splendida Costa d'Amalfi) a base di orzo, caffè e svariate spezie circa 15, un liquore molto cremoso e aromatico simile ad una crema al cioccolato. Non fatevi sfuggire questa ricetta!

Tempo di preparazione: 1 ore

### **Ingredienti per 6 persone**

Ingredienti per pandispagna al cacao :

80 g Zucchero semolato  
2 Uova intere  
1 Tuorlo d'uova  
10 g Cacao amaro in polvere  
70 g Farina 00

Ingredienti per la crema (ripieno delizia) :

250 g Latte intero  
75 g Tuorlo  
18 g Maizena  
1\4 Bacca di vaniglia  
50 g Cioccolato fondente  
Q.b. Concerto a piacimento

Ingredienti per la bagna :

100 g Acqua  
25 g Liquore Concerto

Ingredienti per la crema di copertura :

250 g Mascarpone  
80 g Zucchero a velo  
400 g Panna da montare

Per la decorazione :

Q.b. Chicchi di caffè al cioccolato  
Q.b. Polvere di caffè  
Q.b. Foglioline di menta fresca

### **Strumenti di cottura**

Teglia da forno  
Stampini per delizie

### **Preparazione**

Per il Pan di Spagna, iniziando a riscaldare il forno a 180°.

Montare le uova, lo zucchero e successivamente inserire farina e cacao setacciati, poco per volta.

Imburrare gli stampini delle delizie, riempiendo per 1/4 ed infornare per 10-15 minuti.

Nel frattempo preparare la bagna mescolando il Concerto all'acqua.

Per la crema: portare a bollore il latte con la vaniglia ed il cioccolato fondente tritato, montare tuorli e zucchero poi aggiungete le polveri. Una volta a bollore miscelare il composto di uova nel latte, mescolando bene, per evitare la formazione di grumi. Lasciate raffreddare coperta da pellicola a contatto. Una volta raffreddato, mescolare bene il composto, ed aggiungere il Concerto a piacere.

Per la crema di copertura: versare in una planetaria mascarpone e zucchero a velo. Montare il tutto e versare la panna a filo, continuare a montare finché non si avrà una consistenza semisolida.

Farcire le delizie con la crema al cioccolato, inzuppare con la bagna, coprire infine con la copertura al mascarpone e decorare con chicchi di caffè, caffè in polvere e foglioline di menta fresca.

#### **Vino consigliato**

Noi di Criscito' s consigliamo un digestivo tipico di Minori il Cicerenella: liquore di anice e arancia.

#### **La ricetta ha partecipato a:**

Nel 2019 articolo giornalistico su Cucina al Sud