



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 ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

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