



Ricetta N. RE000855

Registrata in data 23 Nov 2016 alle ore 12:00

da MICHELA ZAPPAROLI BULLANO

Gualottino cake fondente e cardamomo

Dal biscotto vincitore del grande concorso indetto da Casa Verdi & Chesterton- Vercelli- Crea il biscotto di Guala Bicchieri e degli 800 anni della Magna Carta nasce l' idea di creare questa ricetta Gualottino cake con base di biscotto Gualottino e farcia di cioccolato fondente aromatizzata al cardamomo.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 10 persone

600 g di biscotti Gualottino sbriciolati
n. 5 albumi semi montati
n. 2 cucchiari di miele al tiglio

Per la farcia:

n. 20 bacche di cardamomo
200 g di cioccolato fondente al 75%
200 g di panna liquida
n. 1 uovo
n. 1 vasetto di yogurt greco
100 ml di latte

Preparazione

Procedimento:

prendete gli albumi e montateli, dovranno essere semi montati;

sbriciolate i biscotti Gualottino fino a renderli sabbiosi;

aggiungete ai biscotti sbriciolati 2 cucchiari di miele e gli albumi semi montati, mescolate bene gli ingredienti fino a raggiungere una buona consistenza, in modo da poter formare la base biscotto della torta; quando avrete ottenuto un composto omogeneo prendete una teglia da 28 cm versategli dentro il composto e fatelo aderire bene al fondo e poi al bordo, dovrete creare un bordo abbastanza alto e spesso da poter contenere poi la farcia. Schiacciate leggermente le bacche di cardamomo in modo che possano fuoriuscire i semi.

Per preparare la farcia mettete sul fuoco un pentolino con il latte, la panna e le bacche di cardamomo, fate sobbollire, togliete dal fuoco e lasciate intiepidire a temperatura ambiente, questo farà sì che il cardamomo rilasci tutto il suo aroma.

Tritate a pezzi piccoli il cioccolato fondente; filtrate il composto con il cardamomo, riscaldatelo nuovamente e poi versatelo sul cioccolato tritato, mescolate con una frusta, quando il cioccolato si sarà fuso aggiungete lo yogurt greco, mescolate e in fine aggiungete l'uovo intero, farà da addensante alla vostra farcia.

Prendete la farcia ottenuta e versatela sulla base di biscotti; infornate a 180° per 45 min..

Trascorso il tempo di cottura sfornate la torta e lasciatela raffreddare, decoratela con qualche bacca di cardamomo.

Vino consigliato

Vini da meditazione. Vini liquorosi e passiti italiani.