



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002044 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 09 Mag 2018 alle ore 09:18**

**da RITA DEL CASTILLO**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Tartufo di Cous Cous

Un dessert al cioccolato fondente su crema di mascarpone, granella di mandorle croccanti con zucchero caramellato

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per il tartufo:

240 g semola di cous cous precotto  
10 g burro fuso  
250 ml c.a. di latte intero  
n. 1 pezzetto di stecca di cannella  
n. 3 chiodi di garofano  
n. 2 cucchiaini di miele  
20 ml di liquore al cioccolato oppure rum  
100 cioccolato fondente

Ingredienti per le mandorle caramellate e la decorazione di zucchero cristallizzato:

30 g di mandorle tostate  
50 g zucchero semolato

Ingredienti per la ganache di cioccolato bianco:

100 g di cioccolato bianco (a scaglie)  
10 g burro  
30 g panna liquida

\*Per la crema al mascarpone:

300 g mascarpone  
n. 3 uova  
75 g zucchero semolato

### Preparazione

Versare la semola di cous cous in una ciotola abbastanza capiente e aggiungere il burro fuso, sgranare.

In un pentolino mettere a riscaldare il latte e mettere la cannella e i chiodi di garofano, i due cucchiaini di miele e far riposare per prendere l'aroma.

Appena si sente l'aroma aggiungerlo nella ciotola con la semola e far riprendere per una mezz'oretta.

Aggiungere il liquore al cioccolato (oppure Rum).

In un altro pentolino mettere a bagno maria e sciogliere il cioccolato fondente e aggiungerlo nella semola che nel frattempo si è ammorbidita e mescolare per ottenere un composto omogeneo.

In una padellina sciogliere lo zucchero, appena sciolto aiutato da una forchetta fare delle forme a piacere versando lo zucchero liquefatto su un foglio di carta da forno, per fare la decorazione, con la restante parte di zucchero della padellina, aggiungere le mandorle tostate precedentemente schiacciate e fatte a granella, fatele caramellare e poi stenderle in modo separate nella carta da forno e fatele raffreddare.

Appena raffreddate aggiungete alcuni pezzetti nel composto ottenuto per i tartufi.

Fare delle sfere e poggiarle in un vassoio foderato con carta da forno, riporle in frigo.

In una ciotolina capiente mettere il cioccolato bianco precedentemente fatto a scaglie.

In un pentolino mettere far riscaldare la panna, appena calda versarla nelle scaglie e mescolare, aggiungere il burro fino ad ottenere una crema morbida e liscia, far raffreddare e poi fare una leggera colatura sui tartufi.

Separare gli albumi dai rossi e metterli in contenitori diversi.

Montare i bianchi a neve.

In un altro contenitore mescolare i rossi con lo zucchero, appena ottenuta una crema aggiungere il mascarpone e mescolare, infine incorporare i bianchi a neve e mescolare dal basso verso l'alto fino ad ottenere una crema leggera e morbida.

Impiattamento (piatto abbastanza fondo)

Versare un po' di crema al mascarpone, adagiare la sfera ovvero il tartufo delicatamente e spargere sopra la granella di mandorle caramellate, poi adagiare la decorazione di zucchero caramellato.

### **Vino consigliato**

Marsala Florio

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

Expo Cook