

FESTA DEGLI INNAMORATI 2021

CUORE MORBIDO E INNAMORATO

Tortino di cioccolato dal cuore morbido con coulis di lamponi

di Daniele Giacchetto

Ingredienti per il TORTINO (dosi per circa 5/6 tortini)

- 100g cioccolato fondente
- 100g di burro a temperatura ambiente
- 80g di zucchero
- 2 uova
- 40g farina 00
- Burro fuso q.b.
- Farina 00 q.b.

Procedimento

Fondere a bagnomaria il cioccolato e il burro, aggiungere lo zucchero. Una volta che il composto è omogeneo, far intiepidire. Aggiungere le uova una alla volta mescolando energicamente con una frusta. Aggiungere la farina setacciata ed incorporare. Imburrare e infarinare molto bene gli stampini (altrimenti il tortino non si staccherà). Suddividere il composto nei pirottini riempiendoli a circa 3/4 e lasciarli riposare per almeno mezz'ora in frigo. Cuocerli per circa 13 minuti in forno statico preriscaldato a 220°C. (È possibile congelare il composto suddiviso nei pirottini e conservarlo per al massimo un mese. In questo caso devono cuocere, appena estratti dal congelatore e posti in forno, per circa 19 minuti).

N.B. Il tempo e la temperatura sono indicativi, potrebbero variare a seconda del tipo di forno e da altri fattori. È consigliabile prepararne uno di prova ed eventualmente allungare o ridurre il tempo per ottenere il risultato desiderato

Ingredienti per la COULIS LAMPONI

- 200g lamponi
- 50g zucchero a velo
- Succo di limone q.b.

Procedimento

Versare i lamponi in un contenitore dai bordi alti, insieme allo zucchero a velo e frullare con un mixer ad immersione, fino ad ottenere una purea. Aggiungere il succo di limone facendo attenzione ad assaggiare la salsa ottenuta e dosare il succo in base all'acidità del lampone. Filtrare il composto con un colino a maglia abbastanza fine per eliminare i semi.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

- Lamponi
- Panna montata o gelato fior di latte

Disporre la coulis di lamponi sul fondo del piatto "a specchio". Sformare il tortino ancora caldo e disporlo sopra la coulis. Disporre della panna montata o del gelato fior di latte di fianco o sopra il tortino e decorare con lamponi freschi