

Mississippi Mud Cake



Ingredienti

- per la base:
- 300 g frollini al cacao (ho usato i Batticuori del Mulino Bianco)
- 150 g burro
- Per la crema:
- 500 ml latte intero
- 4 tuorli
- 35 g amido di mais
- 60 g cacao amaro
- 150 g zucchero
- 30 g burro
- 150 g cioccolato fondente
- un pizzico di sale
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (facoltativo)
- Per la decorazione:
- 500 panna fresca
- 2 cucchiai di zucchero
- cacao amaro q.b.

Dedicata ai veri amanti del cioccolato, la torta è di facile esecuzione ed è migliore se preparata il giorno prima.

Procedimento per la crema: mentre il latte si scalda, lavorare i tuorli con lo zucchero, devono amalgamarsi ma non montare.

Unire quindi l'amido, il cacao e un po' di latte mescolare bene per non far formare dei grumi.

Unire il composto al restante latte e mescolare bene, cuocendo fino a quando la crema non si sarà addensata. Togliere dal fuoco e unire il burro e il cioccolato fondente, mescolando bene fino a fare sciogliere tutto.

Fare raffreddare coprendo con una pellicola a contatto.

Procedimento per il guscio: tritare i biscotti e unire il burro fuso. rivestire con carta forno una tortiera, versare il composto di biscotti e creare una base con i bordi rialzati per accogliere la crema.

Mettere in congelatore 10 minuti e, subito dopo, infornare a forno caldo (180°) per altri 10 minuti. Sfornare e far raffreddare.

Composizione del dolce: versare la crema al cioccolato, livellare e mettere in frigo almeno 3 ore.

Sformare il dolce.

Montare la panna ben fredda con lo zucchero e decorare la superficie della torta con il sac-à-poche.

Spolverizzare di cacao.