



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 cucchiaini 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. Sforare 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.