



ilricettariodibianca.com

Trionfo del moro

Ingredienti

300 g di cioccolato fondente

4 uova

100 g di burro

2 cucchiaini di grappa

50 g di zucchero

2 fogli di gelatina

la scorza grattugiata di mezza arancia

per la decorazione:

cioccolato fuso q.b.

qualche fettina d'arancia

zucchero a velo q.b.

La ricetta che vi presento oggi proviene da un vecchissimo numero di Cioccolata & C., l'ho provata diverse volte, ma ieri, su suggerimento di mia figlia, invece di realizzarla al gusto uva e fatta per intero nello stampo da budino, l'abbiamo provata personalizzandola a modo nostro, così abbiamo preparato questo buonissimo dolce all'arancia in tante piccole monoporzioni...d'altra parte l'accostamento di questi due ingredienti, il cioccolato fondente e l'arancio sono, lo sapete, a dir poco spettacolari....

Innanzitutto mettere i fogli di gelatina in acqua fredda.

Spezzettare il cioccolato, unire lo zucchero e mettere a bagnomaria mescolando con un cucchiaino di legno; quando sarà sciolto completamente levare dal fuoco e unire il burro che si scioglierà col calore. Aggiungere i tuorli uno alla volta, mescolando bene senza aggiungere il successivo se il tuorlo precedente non è ben amalgamato.

Strizzare la gelatina e sciogliere a fuoco basso in due cucchiaini di grappa, unire il composto di uova e cioccolato alla gelatina sciolta nella grappa.

Montare a neve ferma gli albumi e incorporare in due volte mescolando con delicatezza dall'alto verso il basso senza smontare l'impasto. Trasferire in piccoli stampi di silicone da muffin, ne verranno 12.



ilricettariodibianca.com

Trasferire gli stampini in frigo e lasciare per almeno 4-5 ore.

Quindi rovesciare sul piattino in cui lo servirete e decorare a piacere con un po' cioccolato fuso, qualche fettina d'arancia e una spolverata di zucchero a velo.



Fonte: rivista "Cioccolata & C."