



SEMPRE MORBIDO ALLE NOCCIOLE CON CREMOSO AL CIOCCOLATO

Ingredienti

540 gr. di uova intere
500 gr. di zucchero
280 gr. di cioccolato al 70%
4 gr. di sale
200 gr. di olio evo
100 gr. di burro di cacao
400 gr. di nocciole
120 gr. di maizena

Per il cremoso al cioccolato

200 gr. di latte intero
10 gr. di glucosio
400 gr. di panna fresca
100 gr. di cioccolato al latte 40%
5 gr. colla di pesce
25 gr. di acqua

Procedimento

Sciogliere al microonde il burro di cacao con il cioccolato, in planetaria unire le uova, lo zucchero e il sale ed aggiungere la miscela di cioccolata; Unire l'olio evo e la maizena e per ultimo le nocciole; versare in una placca con burro spray e carta da forno e cuocere a 170° per 17 minuti.

Per il cremoso al cioccolato

Ammollare la colla di pesce con l'acqua e portare ad ebollizione il latte con il glucosio; unire la gelatina ammollata, versare sul cioccolato e mescolare energicamente fino a completo scioglimento di questo.

Unire la panna liquida fredda, mixare e far riposare in frigo una notte prima di montare in planetaria.