



TORTA GRIMILDE

Ingredienti

Per il biscotto alle mandorle

100 gr di uova
40 gr di tuorli
125 gr di mandorle
125 gr di zucchero a velo
1 limone
Sale fino
68 gr di farina 00
60 gr di albumi
50 gr di zucchero semolato

Per la mousse al cioccolato bianco

400 gr di panna fresca
300 gr di cioccolato bianco
8 gr di gelatina in fogli
200 ml di latte

Per la glassa a specchio

100 ml di latte condensato
75 gr di acqua

150 gr di zucchero
175 gr di cioccolato bianco
12 gr di gelatina in fogli

Procedimento

Preparare il biscotto

Frullare molto finemente lo zucchero a velo con le mandorle.

Trasferire il composto in planetaria e montare con le uova e i tuorli, la buccia del limone grattugiata e un pizzico di sale, fino ad una consistenza spumosa.

Montare gli albumi e, quando iniziano a schiumare, unire a pioggia lo zucchero semolato. Montare fino a consistenza cremosa.

Unire la farina alla prima montata, infine, il composto di albumi, molto delicatamente.

Versare il composto in una leccarda da forno foderata di carta da forno, unta e infarinata.

Cuocere il biscotto in forno caldo a 200° per circa 10 minuti.

Preparare la mousse

Spezzettare il cioccolato, mettere a bagno i fogli di gelatina in acqua fredda.

Montare la panna.

Portare il latte a ebollizione e versarlo sul cioccolato, mescolare bene per farlo sciogliere, strizzare bene i fogli di gelatina e unirli al latte caldo, mescolare bene e far intiepidire.

Preparare la mousse

Mescolare, delicatamente la panna alla crema di latte e cioccolato.

Trasferire in uno stampo e porre in frigo a raffreddare per un paio d'ore.

Preparare la glassa

Portare a ebollizione in un tegame il latte condensato, l'acqua, lo zucchero. Unire la gelatina, precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata. Versare tutto sul cioccolato tritato, frullare tutto con un frullatore a immersione. Passare al setaccio a maglia fine. Aggiungere il colorante a piacere. Colarla sul dolce quando ha raggiunto la temperatura di 32°.

Assemblare la torta

In uno stampo porre sul fondo uno strato di confettura ai lamponi, appoggiare sulla confettura il biscotto alle mandorle. Mettere in freezer per un paio d'ore.

Colare la mousse al cioccolato bianco in uno stampo, di dimensione leggermente più grande di quello usato per il biscotto alle mandorle.

Inserire al centro della mousse il biscotto con la marmellata. Porre nuovamente in

freezer per un paio d'ore.

Quando si sarà solidificata, portare la glassa a 32° e versarla sulla mousse, facendo colare quella eccendente.

Tenere in frigo fino al momento di servire.