



TORTA DI ARACHIDI

Ingredienti

Gr 250 di arachidi tostate
Gr 50 di sciroppo 32 d (lt 1 di acqua /kg 1,350 zucchero)
Lt 1 di panna fresca
Gr 250 cioccolato bianco
Gr 3 di sale
1 bacca di vaniglia
4 fogli di colla di pesce

Gr 150 di caffè espresso lunghi
Gr 350 di cioccolato bianco
Gr 25 burro di cacao
Gr 100 panna
2 fogli di colla di pesce

Lingue di gatto al cacao

Gr 160 di albume
Gr 160 zucchero a velo
Gr 160 burro pomata
Gr 120 farina 00

Gr 32 cacao amaro
Gelato alla vaniglia

Procedimento

Scaldare in pentola con lo sciroppo le arachidi per 8/10 minuti.
Tritare il cioccolato bianco.

Scaldare mezzo litro di panna a 80 gradi con i semi di vaniglia, la gelatina e il sale, versare sul cioccolato bianco.
Lasciare intiepidire e aggiungere la panna fredda.
Fare riposare 24 ore.

Scaldare la panna e il caffè, versare la gelatina e incorporare il cioccolato bianco e il burro di cacao sciolti.
Fare riposare 24 ore.

Mixare tutti gli ingredienti delle lingue di gatto e portare in cottura a 160 gradi per 6/10 minuti.

Comporre il dessert e completare con gelato alla vaniglia e schiuma di cappuccino caldo.

Servire con un sac a poche.