

Zuccotto

Zuccotto

Ingrediente :

Blat: 5 oua, 110 g zahar, 50 g faina, 50 g amidon, 1 lingura coaja de lamiie rasa, 2-3 linguri lichior de portocale sau suc de portocale. Umplutura: 200 g ciocolata amaruie, 1 l frisca nebatuta, 50 g migdale sau nuci, 100 g alune macinate, un pachet zahar vanilat, 50 g ciocolata pentru decor

Preparare :

Se separa ouale si se bat albusurile spuma. Se adauga treptat, in acest timp, zaharul, in ploaie. Se incorporeaza pe rind galbenusurile. Se amesteca separat faina cu amidonul si coaja de lamiie. Se incorporeaza la albus, amestecindu-se cu grija ca aluatul sa ramina pufos. Se tapeteaza cu hirtie de copt o forma de tort si se repartizeaza aluatul. Se da la cuptorul incins la 175 grade Celsius 15 minute. Se rastoarna cu grija dar imediat pe un prosop de buctarie presarat cu zahar si se indeparteaza hirtia de copt. Dupa racirea aluatului, hitia de copt se indeparteaza mult mai dificil. Se dau la fiert la foc mic jumătate de litru de frisca si 100 g ciocolata amaruie taiata bucati. Se amesteca periodic. Se lasa apoi sa se raceasca si se da la frigider 3 ore. Se taie blatul in felii de tort si se aseaza pe fundul unui vas rotund de inox sau sticla de capacitate de 2 l, tapetat cu folie de plastic. Se insiropeaza cu sucul de portocale/lichiorul. Se prajesc fara grasime migdalele/nucile si alunele. Se taie in bucati. Se taie in bucati mici 100 g ciocolata amaruie. Se bate spuma restul de frisca, impreuna cu zaharul vanilat. Se adauga bucatile de ciocolata si de alune si migdale/nuci. Se bate spuma si frisca cu ciocolata lasata la rece.

Se aseaza straturi alternative de crema cu ciocolata si cu alune in vasul de inox/sticla. Se da la congelator, acoperit cu folie de plastic, 2-3 ore. Se indeparteaza folia de plastic si se ratoarna tortul pe un platou. Se indeparteaza ultima folie de plastic. Se topeste pe baie marina ciocolata si se traseaza linii pe tort. Se presara zahar pudra si se serveste.