
Semifreddo al torrone con cioccolato fumante

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Il torrone è un prodotto della tradizione italiana che non manca mai nel periodo delle feste natalizie. A tal proposito vorrei proporlo come ingrediente di una ricetta che, pur essendo molto semplice e di sicura riuscita, viene preparata raramente nella cucina casalinga. Nonostante sia un semifreddo, il calore conferito dal cioccolato "fumante" lo rende molto appetibile nel periodo invernale.

Ingredienti per 8 persone

Per il semifreddo: 200 grammi di torrone, 100 grammi di cioccolato fondente, 50 grammi di meringhe, 10 wafer al cacao, 10 amaretti, 500 ml di panna da montare, 3 tuorli, 1 bicchierino di cognac, 1 bustina di vanillina, 100 grammi di zucchero.

Per la cioccolata "fumante": 350 grammi di cioccolato fondente, 100 ml di panna da montare.

Per la base: 100 grammi di nocciole, 50 grammi di zucchero a velo, 3 albumi.

Per la presentazione: 10 meringhe.

Preparazione

Per il semifreddo: In una ciotola amalgamare i tuorli con lo zucchero e la vanillina, incorporarvi la panna montata a neve mescolare con la frusta. Contemporaneamente tritare molto finemente (con mixer elettrico) il torrone, quindi sbriciolare i wafer, il cioccolato fondente ed infine le meringhe e gli amaretti. Amalgamare il tutto con molta cura ed unire una metà del trito con metà della crema. Quindi, in uno stampo da plum cake (10 cm per 25 cm), mettere la parte di trito, precedentemente amalgamata con la crema, successivamente resto del trito di torrone, precedentemente inumidito con del cognac, e terminare stendendo il resto della crema. Coprire con la pellicola trasparente e far rapprendere in freezer per almeno 3 ore.

Per la cioccolata "fumante": Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con la panna, mescolando con un cucchiaino di legno, facendo attenzione a non far attaccare il cioccolato alla pentola.

Per la base caramellata: Tritare le nocciole molto finemente, unirle allo zucchero a velo e alle chiare montate a neve. In una teglia ricoperta con la carta da forno, mettere il composto, dandogli una forma rettangolare, lievemente più grande dello stampo da plum cake, ed uno spessore di circa 7 millimetri. Cuocere in forno a 180°C per circa 8-10 minuti. Far freddare, quindi togliere il biscotto caramellato.

Presentazione

Al momento di portare in tavola, togliere lo stampo dal congelatore e, dopo aver eliminato la pellicola trasparente, e scaldato con acqua calda la base dello stampo, rovesciarlo su un vassoio, sul quale avrete posizionato la base di nocciole caramellate. Decorare con le meringhe e servire con la cioccolata calda versata al momento.