



Cubi di cioccolato con composta di mela renetta e Ferrero Rocher

INGREDIENTI

PAN DI SPAGNA

65 g farina di nocciole
65 g zucchero a velo
25 g farina 00
25 g zucchero da tavola
25 g burro fuso
10 g cacao amaro in polvere
3 albumi
2 uova
sale (q.b.)

FASE FINALE

8 Ferrero Rocher
8 tavolette di cioccolato fondente (5 x 5 cm)
polvere dorata da cucina

SALSA ALLE MELE RENETTE

700 g mele sbucciate e tagliate a cubetti
90 g zucchero
1 bacca di vaniglia
sale

CREMA DI MASCARPONE

170g mascarpone
110g di panna fresca
90 g di zucchero
50 g di burro
Fogli di gelatina 5g
fior di sale

ISTRUZIONI

1. PAN DI SPAGNA

Preriscalda il forno a 200 °C.

Mescola le uova con lo zucchero a velo e la farina di nocciole.

Sbatti a neve ferma gli albumi insieme allo zucchero da tavola e poi uniscili con il resto del composto. Aggiungi il burro fuso, la farina 00, il cacao e una presa di sale.

Distribuisci il composto ottenuto su una teglia (rettangolare, 25 x 35 cm) coperta con carta da forno in modo che risulti di un centimetro di spessore.

Inforna a 200 °C e cuoci per 10 minuti.

Rimuovi dal forno e lascia raffreddare. Taglia 16 quadrati (5 x 5 cm).

2. SALSA ALLE MELE RENETTE

Riscalda lo zucchero in una padella anti aderente.

Aggiungi i cubetti di mela e una bacca di vaniglia, a cui avrai rimosso i semi, e una presa di sale.

Fai cuocere a fuoco lento, mescolando costantemente per 7-8 minuti, fino a quando il composto non perderà l'umidità.

Spegni il fuoco, trasferisci la frutta in una ciotola e lascia raffreddare.



3. CREMA DI MASCARPONE

Immergere i fogli di gelatina in acqua fredda.

Caramellare lo zucchero con un cucchiaino d'acqua (7-10 g) in una grande pentola di acciaio inossidabile (per vedere il colore dello zucchero caramellato). Riscalda la crema separatamente.

Quando lo zucchero e l'acqua si sono amalgamati bene, contemporaneamente spegnere il fuoco e aggiungere la panna calda - state attenti, poiché il liquido in aumento traboccherà e brucerà rapidamente.

Continuare a mescolare, aggiungere il burro, quindi la gelatina strizzata.

Lasciare raffreddare e aggiungere un buon pizzico di fior di sale.

Quando il caramello si è perfettamente raffreddato, mescolare il mascarpone.

4. FASE FINALE

Poni un quadrato di pan di Spagna in uno stampo quadrato da 5 cm e poi aggiungi uno strato di salsa alle mele (ca. 40 g ciascuno) e copri con un secondo strato di pan di Spagna.

Rimuovi lo stampo e decora il tortino con la crema di caramello salato e le tavolette di cioccolato con la polvere dorata.

Aggiungi un po' di panna al centro e posiziona un Ferrero Rocher in cima per un tocco dolce e croccante in più.