

SFORMATO DI PANETTONE CON CIOCCOLATO FONDENTE, SALSA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI PER NR. 4 PERSONE:

Panettone 250 gr
Cioccolato fondente 150 gr
Liquore all'arancia 60 gr
Uovo nr. 4
Tuorli d'uovo nr. 2 tuorli
Burro 200 gr
Farina "00" 100 gr
Zucchero semolato 100 gr
Salsa vaniglia 200 gr s
Frutta fresca (fragoline di bosco, alchechengi, ribes)
Zucchero a velo q.b
Per la salsa vaniglia
Latte 100 gr
Panna fresca 100 gr
Zucchero semolato 65 gr
Baccello di vaniglia 1/3

PROCEDIMENTO:

Tagliare a dadini il panettone, inzupparlo con liquore all'arancia. Conservare in frigorifero per 3-4 ore. Montare uova e zucchero fino a ottenere un composto spumoso. A parte in una casseruola far sciogliere cioccolato e burro, unendoli poi gradualmente al primo composto. Unire la farina aiutandosi con una spatola. Imburrare, inzuccherare gli stampini di alluminio, riempirli di composto e introdurre in forno preriscaldato a 180° per 15 min. Nel frattempo tagliare la frutta, eccetto l'alchechengi, e condirla con poco zucchero e liquore all' arancia. Finitura: versare un poco di salsa vaniglia sui piatti, distribuire l'insalata di frutta, disporre lo sformatino al centro, spolverare con zucchero a velo e servire.

Per la salsa vaniglia: preparare la salsa vaniglia ponendo il latte e la panna sul fuoco con il baccello di vaniglia aperto, nel frattempo sbattere i tuorli con lo zucchero, versarci il composto di latte e panna, rimettere il tutto sul fuoco girare con una spatola a temperatura molto bassa, o meglio ancora a bagnomaria, e finché la crema non si sarà addensata.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Potete servire il dolce con una pallina di gelato ai frutti di bosco

- DIFFICOLTA' 3/5
- Preparazione: 30 min
- Tempo di raffreddamento: 180 min
- TEMPO TOTALE: 210 min