

Zuccotto

(pour 8 à 12 parts)

80g d'amandes effilées
150g d'un mélange de fruits confits
200g de chocolat noir (70%)
250g de biscuits à la cuillère
50g de Marsala
50g de Vieux Rhum brun
50g de liqueur d'orange
1000 g de crème fraîche
40g de sucre
 $\frac{1}{4}$ gousse de vanille
50g de noisettes
sucre glace et cacao en poudre pour décorer



Mettre dans le bol le sucre avec le morceau de vanille. Programmer 30 sec à vitesse 9. Réserver.

Préparer une jatte (de 20 cm de diamètre environ) en la chemisant de film alimentaire. Mélanger les 3 alcools, y tremper rapidement les biscuits. Tapisser le fond et les bords de la jatte de biscuits bien serrés. Placer au frigo.

Nettoyer soigneusement le bol. Introduire la première moitié de la crème fraîche ainsi que le fouet. Programmer 1 min 30 et monter progressivement à vitesse 4. Rajouter la moitié du sucre glace vanillé par l'orifice. Surtout surveiller la consistance de la chantilly. Quand elle est assez ferme et tient en couchant le bol, elle est prête à utiliser. Rajouter les fruits confits et les amandes effilées. Mélanger 30 sec à vitesse 1 en sens inverse.

Tapisser les biscuits sur 2 cm d'épaisseur, en laissant un creux profond. Remettre au frigo.

Nettoyer soigneusement le bol. Introduire la 2^e moitié de la crème fraîche ainsi que le fouet. Programmer comme pour l'étape d'avant et surveiller la chantilly. Et Quand elle est ferme, arrêter et réserver.

Rincer le bol et bien sécher. Mettre le chocolat en morceaux dans le bol. Mixer 10 sec à vitesse 9. Racler les parois. Programmer 3 min à 50° vitesse 2. Insérer le fouet. Remettre la chantilly dedans et rajouter les noisettes. Mélanger doucement pendant 1 minute / vitesse 2 / sens inverse. Quand la chantilly a la couleur chocolat, tout arrêter et mettre cette crème dans la jatte contenant la première préparation. Bien aplatir. Couvrir d'une couche de biscuits cuillère, puis placer un film alimentaire dessus. Laisser reposer minimum 4 h au frigo avant de goûter. Juste avant le service, sortir le gâteau du frigo, retirer le film alimentaire du dessus et renverser avec précaution le Zuccotto sur un plat de service. Enlever délicatement le reste du film et saupoudrer de cacao, puis de sucre glace

Commentaires à table : « c'est vraiment, vraiment un gâteau délicieux ! »



Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:

<http://superbol.over-blog.com/>

