MATTONELLA AL MASCARPONE

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di uva sultanina,
- rum,
- 500 g di mascarpone,
- 200 g di zucchero a velo,
- un bicchierino di brandy,
- 250 g di pan di Spagna,
- tre tuorli
- 100 g di zucchero,
- 30 g di cacao,
- 1/4 di latte,
- ciliegine candite.

Mettete le uova a macerare in un bicchiere di vino di rum.
Ponete quindi il mascarpone in una terrina con lo zucchero a velo, lavoratelo sino a che sarà ben montato, poi diluite leggermente il composto con il brandy e lasciatelo riposare.
Foderate uno stampo quadrangolare da budino (dalle pareti lisce con un foglio di alluminio e tappezzatelo interamente con uno strato di fette di pan di Spagna, leggermente sovrapposte fra loro e imbevute nel rum (allungato con un po' di acqua): rovesciate all'interno il composto preparato (al quale, in ultimo, avrete incorporato l'uvetta sgocciolata dal rum), alternando gli strati di pan di Spagna, spruzzati di liquore.
Terminate con il pan di Spagna e introducete il dolce in freezer per 2 ore.
15 minuti prima del termine del tempo stabilito mettete i tre tuorli in una casseruolina e montateli con lo zucchero, usando un cucchiaio di legno, finché saranno soffici e spumosi: unite quindi il cacao e diluite lentamente con il latte caldo.
Ponete al fuoco il recipiente e lasciate scaldare la crema, sempre mescolando, finché non accenna a bollire e levandola allora immediatamente dalla fiamma.
Estraete il dolce dal frigorifero e capovolgetelo quindi su un piatto, togliendolo con delicatezza la carta di alluminio.
Versatevi sopra la crema in modo che lo ricopra interamente, aiutandovi anche, se necessario, con una spatola.
Guarnite con le ciliegine candite e portate in tavola.