DOLCE DI CIOCCOLATO ALLE DUE CREME

Ingredienti per 8 persone:

- 200g. di biscotto secco,
- 200g. di cioccolato fondente,
- 100g. di canditi misti,
- 200g. di uvetta,
- 200g. di fico secco,
- 100g. di pistacchio,
- 150g. di mandorla,
- 150g. di nocciole,
- 50g. di burro,
- un kg. di mascarpone,
- 2 cucchiai di caffè solubile,
- 2 cucchiai di zucchero,
- 2 cucchiai di sciroppo di acero,
- un bicchierino di rhum.

Mescolate in una ciotola la frutta secca finemente tritata, i biscotti sbriciolati, 100g. di cioccolato grattugiato, il burro fuso freddo, i canditi tritati con i fichi secchi, l'uvetta e il rhum. Trasferite il composto ottenuto in uno stampo foderata con carta da forno e lasciatelo riposare in frigo per almeno un'ora.
Frullate 2 cucchiai di zucchero e 2 cucchiai di caffè con un cucchiaio di acqua, fino ad ottenere una crema. Unite 500g. di mascarpone e mescolate. Amalgamate, in un'altra ciotola, il restante mascarpone con lo sciroppo di acero. Ricoprite il dolce col cioccolato rimasto sciolto a bagnomaria e servitelo con le deu creme preparate.