MATTONELLA DI AMARETTI E CIOCCOLATO

Ingredienti per 10 persone:

- 4 dl di panna fresca,
- 200 g di amaretti in polvere,
- 150 g di cioccolato fondente tritato,
- 3 uova,
- 1 cucchiaio di caffè solubile,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 1 pizzico di sale.

Decorazione:

- 50 g di amarettini,
- 2 cucchiai di panna fresca,
- 4 violette candite,
- 1 cucchiaio di gelatina di albicocche.

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e fuori dal fuoco mescolarvi il caffè e i tuorli.
Al composto freddo incorporare gli albumi montati a neve ferma col sale.
In una ciotola montare la panna con lo zucchero e amalgamarvi gli amaretti in polvere.
Foderare il fondo di uno stampo rettangolare di 22 x 10 cm con un foglio di carta da forno e stendervi la metà del composto di panna montata.
Coprire con il composto di cioccolato in un solo strato e sopra questo mettere il composto di panna rimasto, livellandolo bene.
Tenere nel congelatore per almeno 4 ore.
Passare la lama di un coltello calda attorno al dolce e sformarlo su un piatto da portata freddo, eliminando la carta.
Spennellare gli amarettini con la gelatina sciolta a bagnomaria e disporli sul dolce.
Montare la panna, metterla in una tasca da pasticciere con bocchetta dentellata, formare 4 ciuffetti fra gli amarettini e poggiarvi sopra una violetta candita.
Tenere il dolce nel congelatore per 30 minuti circa prima di servirlo.