

SPUMA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4-6 persone:

- panna gr 400,
- zucchero gr 200,
- amaretti gr 70,
- cacao amaro gr 60,
- 4 uova,
- poco olio di mandorle o di semi,
- 2 fogli di colla di pesce,
- marsala secco,
- cognac.

Mettete la colla di pesce a bagno in una terrina piena di acqua fredda e lasciatevela immersa affinché si ammorbidisca bene.

Ponete gli amaretti su un foglio di carta e, con il matterello (o con una bottiglia vuota), schiacciateli in modo da ridurli tutti in polvere.

Sgusciate le uova e versate i soli tuorli in una casseruolina, unite la metà circa dello zucchero e, con una piccola frusta, sbatteteli a lungo sino ad averli ben gonfi, versate allora nel recipiente, una alla volta, quattro cucchiainate di Cognac e otto di Marsala, non versando la cucchiainata successiva se la precedente non è stata bene amalgamata.

A lavoro ultimato fate cuocere la crema a bagnomaria (le più esperte possono cuocerla su fuoco bassissimo) lasciandola sul fuoco, senza mai smettere di mescolare, sino a che è divenuta ben gonfia e ben montata.

Amalgamatevi allora la colla di pesce ben strizzata dall'acqua, togliete il recipiente dal fuoco e incorporate alla crema, senza mai smettere di mescolare, il restante zucchero e il cacao, quindi versatela in una terrina e lasciatela raffreddare mescolandola di tanto in tanto;

non deve, nel modo più assoluto, rassodarsi.

Ungete in modo uniforme con poco olio uno stampo della forma desiderata, poi capovolgetelo su un piatto affinché scenda l'olio messo in più.

Quando la crema è fredda montate la panna, poi unitela alla crema insieme con gli amaretti, amalgamandola con delicatezza per non smontarla.

Versate infine il composto nello stampo preparato, badando di non lasciare vuoti d'aria, livellatelo, copritelo con un dischetto di carta oleata leggermente unto d'olio e mettetelo in frigorifero (non nel reparto più freddo) lasciandovelo per almeno quattro ore.

Al momento di portarlo in tavola, immergete per un minuto circa lo stampo in acqua calda (affinché si sciolga l'olio che riveste le pareti e il dolce possa uscire con più facilità), asciugatelo, ponetevi sopra un piatto da portata e, tenendo ben stretti stampo e piatto, capovolgete entrambi, togliete lo stampo, decorate il dolce a piacere con lenti di cioccolato o piccolissimi amaretti alternati a ciuffetti di panna montata.