

## DOLCE FREDDO CINCIOLONA

Ingredienti per circa 8-10 persone:

- panna freschissima gr 500,
- cioccolato di copertura fondente circa gr 500,
- pan di Spagna gr 200,
- cointreau.

Ricordate che è il liquore a dare tono al dolce, perciò non fate inutili economie in questo senso. Foderate con un foglio di carta oleata o stagnola una tortiera a bordi alti e del diametro di circa ventidue centimetri. Tagliuzzate tutto il cioccolato, quindi mettetene due etti in una casseruolina, ponetele su fuoco bassissimo o a bagnomaria e, mescolando senza mai smettere, fatele sciogliere. Montate la panna, amalgamatevi adagio adagio e senza smettere di mescolare tutto il cioccolato (se vi piace più dolce potete aggiungere anche una cucchiata o due di zucchero al velo). Con un coltello seghettato tagliate il pan di Spagna a fette sottili. Versate nella tortiera preparata la metà circa della panna, livellatela, copritela con delle fette di pan di Spagna e, usando una pennellina, inzuppatele di liquore, poi versatevi sopra tutta la restante panna, livellatela, copritela con le altre fette di pan di Spagna e inzuppate anch'esse con il liquore. Ponete ora su tutto un dischetto di carta oleata e uno di cartone, mettetevi sopra un leggero peso (tre etti circa), quindi sistemate il dolce nel freezer lasciandolo per non meno di tre ore. Nel frattempo fate sciogliere, sempre con lo stesso sistema, la metà abbondante del restante cioccolato, versatelo su una placca pulitissima, con una spatola stendetelo facendo uno strato sottile e largo quasi come la placca (non lavate la casseruolina che vi è servita per far sciogliere il cioccolato). Sistemate la placca in luogo fresco (non in frigorifero) affinché il cioccolato si rassodi (non deve indurirsi molto). Quando il dolce è stato in frigorifero il tempo necessario fate sciogliere il restante cioccolato. Togliete il dolce dal frigorifero, levate il peso e i dischetti di carta, capovolgete lo stampo su un piatto da portata, quindi, usando la spatola o la lama di un coltello, stendete velocemente tutt'attorno al dolce (non sopra) un leggero strato di cioccolato. Dopo aver rivestito completamente i bordi del dolce, con una spatola a punta quadra staccate il cioccolato versato sulla placca. Il lavoro non presenta particolari difficoltà, fate attenzione perché, se il cioccolato è troppo duro, tende a sbriciolarsi, in questo caso lasciatelo ammorbidire per qualche minuto a temperatura ambiente; se invece è troppo molle non è possibile staccarlo bene. Per fare le decorazioni appoggiate a una qualsiasi estremità della placca la spatola e, tenendola quasi coricata (deve essere in senso orizzontale), spingetela in avanti in modo da staccare una striscia di cioccolato che riuscirà leggermente arcciata. Continuate così sino ad aver staccato tutto il cioccolato. Non è un lavoro difficile, è solo necessario che il cioccolato non sia né troppo duro né troppo molle. A lavoro ultimato stendete un leggerissimo strato di cioccolato sulla torta e sistematevi sopra le strisce di cioccolato arcciandole leggermente. Spolverizzatele infine con pochissimo zucchero al velo fatto scendere a pioggia da un setaccino e tenete al fresco sino al momento di servire.