

DELIZIA AI DUE GUSTI

Ingredienti per 6-8 persone:

- quattro fogli di colla di pesce,
- 100 g di cedro e arancia canditi,
- rum,
- 100 g di uvetta sultanina,
- otto tuorli,
- 300 g di zucchero,
- mezzo litro di latte,
- una stecca di vaniglia,
- 150 g di cioccolato fondente,
- 3/4 di panna,
- burro per ungere,
- 150 g di pan di Spagna,
- ciliegine candite.

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua tiepida; tagliate a cubettini i frutti canditi e lasciateli macerare nel rum con l'uvetta.

Mettete i tuorli in una terrina con 150 g di zucchero e sbatteteli finché saranno spumosi.

Ponete al fuoco, in una casseruola, il latte con il restante zucchero e la vaniglia e portatelo quasi ad ebollizione: incorporatelo, poco per volta, ai tuorli, mescolando bene, e versate il composto nella casseruola del latte.

Fate scaldare nuovamente, incorporate la colla di pesce ben strizzata e lasciate sul fuoco finché questa si sarà sciolta. Togliete dalla fiamma e dividete la crema in due porzioni, una di 1/3 e l'altra di 2/3.

Unite a quella più piccola il cioccolato, che avrete fatto fondere a bagnomaria con l'aggiunta di pochissima acqua, e fate intiepidire i due composti.

Intanto montate densamente la panna e dividetela in due parti, una leggermente più scarsa dell'altra; incorporate quest'ultima alla crema di cioccolato e l'altra a quella gialla.

Ora preparate il dolce: imburrate uno stampo scannellato da due litri e mezzo, fate un primo strato con metà della crema gialla, spargetevi sopra 1/3 dei canditi sgocciolati dal rum e coprite con fettine di pan di Spagna.

Passate lo stampo in freezer per 30 minuti, poi fate un unico strato di canditi e uno di pan di Spagna.

Introducete in freezer per 30 minuti, poi fate due ultimi strati con la restante crema gialla e i canditi avanzati, terminando con il pan di Spagna che premerete leggermente nella crema.

Mettete per 3 ore nel frigorifero, poi immergete per un istante lo stampo in acqua bollente, capovolgete il dolce su un piatto e decoratelo con le ciliegine candite.