



FONDATE AL CIOCCOLATO CROCCANTE, FRUTTA SECCA SALSA DI ALCHECHENGI

Base per fondente ai lamponi

(n°4 fogli di pasta phillo o brik)

70 gr. panna
75 gr. lamponi
15 gr. zucchero a velo
100 gr. cioccolato
35 gr. burro

Fare sciogliere il cioccolato, aggiungervi la panna calda e la purea di lamponi (ottenuta cuocendo i lamponi con lo zucchero a velo frullando tutto).

Aggiungere il burro tagliato a cubetti e tenuto, in precedenza, a temperatura ambiente, Amalgamare bene il tutto. Mettere il composto in uno stampino circolare (alto 5cm e con un diametro di 8cm) e tenere in congelatore fino a quando la massa non si sarà indurita.

Base al cioccolato

100 gr. burro
150 gr. cioccolato (carnero superiore)
25 gr. zucchero a velo
n°1 uovo
n°1 tuorlo

Fare sciogliere il cioccolato, aggiungervi il burro pomata, le uova e lo zucchero a velo. Aggiungere il composto "b" sopra al composto "a", lasciare qualche ora in congelatore.

Frutta secca

10 gr. albicocche secche
10 gr. cocco secco a cubetti
10 gr. banana secca
10 gr. pera secca
10 gr. burro
q.b. sale e pepe

Tagliare albicocche, pere e banane a julienne unirle al cocco a cubetti. saltare il tutto in padella con una noce di burro, salare, pepare.

Salsa di alchechengi

100 gr. frutto di alchechengi

30 gr. miele

poca acqua.

Cuocere i frutti di alchechengi con miele e acqua per 10 minuti a fuoco lento.

Frullare, passare al colino e lasciare raffreddare.

Sformare i due composti dallo stampino circolare e foderare le due masse con un foglio di pasta phillo imburrato. Imburrare bene una placca da forno e cuocere a 180c° per circa cinque minuti; terminata la cottura spolverare con zucchero a velo e caramellare con l'ausilio di un cannello (fiamma).

Disporre nel piatto, guarnire con la frutta secca saltata in precedenza e la salsa di alchechengi.