

Prep. 40 min - Cott. 29 min - Rip. 2 ore - Cal. 685 - € 1,25 a porz.

per la marquise (preparate 2 teglie ripetendo gli ingredienti)

*tuorli **70 g** *zucchero a velo **210 g**
*albumi **150 g** *cacao amaro in polvere **60 g** *fecola di patate **20 g**

per mousse al cioccolato fondente

*cioccolato fondente **250 g** *tuorli **50 g** *panna fresca liquida **250 ml**
*gelatina in fogli **2 g** *latte **20 ml**

per il pan biscuit verde

*albumi (4) **150 g**

*zucchero semolato **100 g** *tuorli (4) **60 g** *farina "00" **30 g**
*fecola di patate **20 g** *olio di semi di girasole **50 g** *colorante verde alimentare in polvere o gel

per la decorazione

*dima di un albero di Natale stilizzato (disegnato o stampato)
*meringa *frutti di bosco
*cioccolatini *perle di zucchero

La marquise

•**Preriscaldate** il forno in modalità statica a 200°. •**Montate** in una ciotola i tuorli con 70 g di zucchero a velo. •**Montate** in un'altra ciotola gli albumi a neve ferma con 140 g di zucchero a velo, unite i due composti e mescolate delicatamente. •**Unite** il cacao e la fecola di patate setacciati e mescolate con delicatezza per non smontare il composto. •**Foderate** con carta forno una placca, versate il composto e livellate con una spatola per ottenere uno strato uniforme di circa 8 mm. •**Informate** 10 minuti circa. •**Sfornate** la marquise e capovolgetela su un altro foglio di carta forno o su un telo per mantenerla morbida. •**Procedete** alla realizzazione della seconda marquise.

La mousse al cioccolato

•**Fate** ammorbidire la gelatina in una ciotola con acqua fredda. •**Sciogliete** a bagnomaria il cioccolato fondente, non deve superare i 50°. •**Montate** i tuorli. •**Scaldare** il latte in un pentolino e sciogliete la gelatina ben strizzata. •**Unite** i tuorli e la gelatina al cioccolato fuso. •**Semimontate** a parte la panna fresca: deve essere spumosa e cremosa; non a neve perché si rischierebbe di farla impazzire mentre la si mescola con il cioccolato. •**Aggiungete** al composto di cioccolato la panna e mescolate energeticamente con una frusta a mano.

Il biscuit verde

•**Accendete** il forno in modalità statica 180°. •**Montate**, in una planetaria o con le fruste elettriche, lo zucchero con gli albumi, aggiungete delicatamente, con una spatola, un tuorlo alla volta, il colorante verde, la farina e la fecola setacciate. •**Versate**, infine, a filo l'olio di semi continuando a mescolare a mano finché il composto risulterà ben amalgamato. •**Rovesciate** il composto in una teglia rettangolare di 35x25 cm, foderata con carta forno bagnata e strizzata, e livellate la superficie con una spatola. •**Informate** la preparazione e fatela cuocere 9 minuti, sfornatela.

Comporre il dolce

•**Prendete** la teglia rettangolare di 25x35 cm e foderatela accuratamente sul fondo e sui bordi lasciando uscire i lembi della carta forno (aiuteranno a estrarre il dolce dalla teglia). •**Disponete** sul fondo la base di biscuit verde (tagliata della misura della teglia), ponete uno strato di marquise. •**Versate** la mousse al cioccolato e livellatela accuratamente: dovrà avere la stessa altezza su tutta la base. •**Ponete** infine il secondo strato di marquise. •**Riponete** il dolce in freezer a consolidare circa 1 ora.

La decorazione

•**Prendete** un piatto di portata rettangolare con base piatta non concava. •**Appoggiate** il piatto sulla teglia, capovolgetela e sformate il dolce sul piatto aiutandovi con i lembi della pellicola, eliminate delicatamente la pellicola. •**Appoggiate** sul dolce la dima a forma di albero e, con un coltello a lama liscia, tagliate accuratamente i bordi: pulite la lama per avere tagli puliti su tutti i lati. •**Decorate** l'albero come da immagine o a vostra fantasia. •**Fate** riposare 1 ora a temperatura ambiente prima di servire; utilizzate i ritagli per realizzare delle stelle di Natale.

LO STAMPO GIUSTO

È perfetto per basi soffici, da farcire e/o decorare, lo stampo ad abete di Guardini.

