

Un sogno americano al cioccolato: «S'mores Tart»



Give me some more o in breve - S'mores - oggi, in formato tartina! Un potente dessert per papille gustative felici!

Negli Stati Uniti «S'mores» è un dessert composto da un pezzo di cioccolato e da un marshmallow che viene posto tra due cracker Graham e poi grigliato sul fuoco. La nostra tartina è costituita da una base di biscotto integrale. Il cioccolato, l'abbiamo interpretato con una ganache e il tutto viene sormontato da una sorta di massa di marshmallow. L'atmosfera del falò è stata ricostruita con un bruciatore per flambé, con il quale viene rosolata la massa. Le istruzioni esatte si trovano nel video tutorial!

- 150 g di biscotti integrali, sbriciolati (nell'originale, graham cracker)
- 100 g di burro, ammorbidito
- 1½ cucchiaini di zucchero di canna
- 2 prese di sale
- 150 g di cioccolato fondente
- 1 dl di panna semigrassa
- 1 presa di sale
- 100 g di zucchero
- 1 dl d'acqua
- 2 albumi d'uova fresche
- 1 presa di lievito in polvere
- 1 spruzzata di succo di limone
- 1 presa di zucchero vanigliato
- Una piccola tortiera a cerniera
- Un bruciatore per flambé

1. Preriscaldare il forno a 180 gradi.
2. Mescolare le briciole di biscotto, il burro, lo zucchero e il sale.

3. Coprire la tortiera con il composto e premere bene. Nel mezzo ci deve essere una conca in cui la massa di cioccolato può essere versata (vedi video).
4. Cuocere la base per circa 15 minuti, quindi lasciare raffreddare.
5. Scaldare in una casseruola lentamente tutti gli ingredienti per la ganache, mescolare e versare il tutto sulla base raffreddata della torta.
6. Lasciare raffreddare completamente la torta in frigorifero.
7. Montare la panna, ma non del tutto.
8. Mescolare il lievito in polvere con un goccio di limone e aggiungerlo all'albume d'uovo.
9. Portare ad ebollizione l'acqua ed entrambi gli zuccheri, quindi incorporare gradualmente la soluzione di acqua calda e zucchero nell'albume. ATTENZIONE: non troppo liquido in una volta, altrimenti l'albume montato, si smonta!
10. Far ruotare tutto ancora una volta fino a quando la massa si sarà fortemente addensata. L'importante è che mantenga la sua forma quando è sulla torta.
11. Utilizzare un cucchiaino o un sacco decoratore per distribuire la massa dell'albume sulla massa di cioccolato raffreddato.
12. Arrostitire bene con il bruciatore da cucina.

Tempo di preparazione: circa 1 h 30 min