

Zuccotto (Dolci)



Preparazione

Montare la panna e zuccherarla con lo zucchero a velo, passare la ricotta al setaccio ed amalgamarla con la panna. Dividere in due il composto. In una parte, un poco più abbondante, mettere i canditi tritati e il cioccolato a pezzetti, nell'altra incorporare il cacao. Tagliare il pan di spagna a fettine sottili e bagnarle con liquori misti (usare maraschino, rhum, kirsch, alchermes, ecc.) diluiti con poca acqua. Foderare con queste fettine uno stampo da zuccotti e ricoprire il tutto con uno strato di impasto al cacao. Al centro mettere l'impasto bianco, premere e finire con altre fettine di pan di spagna inzuppate. Mettere in frigorifero per diverse ore prima di servirlo.

Consigli

Prima di foderare lo stampo con il pan di spagna imbevuto di liquore, abbiate l'accortezza di foderare lo stampo con pellicola alimentare, sarete così aiutati nel capovolgere il dolce. Prima di servirlo potete spolverarlo di cacao amaro o glassarlo con cioccolato fuso e poca panna fresca.

Curiosità

La leggenda vuole che lo zuccotto sia il primo semifreddo della storia della cucina e che sia nato in un elmo chiodato da fanteria. "Zucca" in dialetto toscano infatti vuol dire "testa".

Informazioni

Preparazione 160 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pan di spagna 200 grammi

Panna per dolci (250 gr di panna da dolci)

Ricotta 300 grammi

Cioccolato 80 grammi (amaro)

Canditi 80 grammi (misti)

Zucchero a velo 150 grammi

Cacao amaro 30 grammi

Liquore