



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000935

Registrata in data 04 Gen 2017 alle ore 10:25

da PAMELA HALLMARK

La dolce Margherita

Semifreddo "cioccolattoso" alla pizza. Rivisitazione dolce della tradizionale Pizza Margherita.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 8 persone

Per la mousse

500 g mozzarella di bufala

500 g panna da montare

80 g zucchero

10 g gelatina in fogli.

Per la gelee

400 g pomodorini

70 g zucchero di canna

10 g gelatina in fogli

50 ml acqua.

Per il biscuit all' olio evo e basilico

50 ml olio EVO

70 g yogurt bianco

125 g farina 00

100 g zucchero

n.2 uova intere.

Per la glassa

175 g acqua

150 g panna da montare

225 g zucchero

75 g cacao amaro

10 g gelatina in fogli.

Preparazione

Preparare la mousse: ammorbidire la gelatina in acqua tiepida; montare leggermente 300 ml di panna; frullare la mozzarella con lo zucchero e la restante parte di panna; sciogliere la gelatina ammorbidita in un poco d' acqua e frullarla con la mozzarella; unire il composto alla panna montata; versare metà composto nello stampo e riporlo in congelatore per 1 ora e mezza.

Preparare la gelee: tagliare i pomodori e metterli con lo zucchero di canna in una padella a fuoco medio; ammorbidire la gelatina in 50 ml di acqua calda; una volta cotti frullare i pomodori e passarli al colino; unire acqua e gelatina, mischiare e versare il composto nello stampo e mettere in congelatore per 1 ora e mezza.

Preparare il biscuit: unire l'olio, lo yogurt e le due uova; frullare nel composto il basilico; Unire la farina e lo zucchero; versare nello stampo ed infornare a 175°C per 20-25 min.

Preparare la glassa: bollire l'acqua, la panna, lo zucchero ed il cacao e lasciar bollire per 10 min; portare a 50°C e aggiungere la colla precedentemente ammorbidita; usare a 35°C.

Comporre la torta: prendere la mousse dal congelatore; sovrapporre la gelee; versare la restante mousse e per completare il biscotto in cima. Coprire con la pellicola e mettere in congelatore per 2-3 ore.
Coprire con la glassa: quando soda rimuovere la torta dal congelatore e dallo stampo e versare la glassa fino a ricoprirla tutta; lasciar colare l'eccesso prima di posizionare sul vassoio.