

MATTONELLA EMILIANA

Micol e Cecilia del bellissimo blog MUFFIN E DINTORNI hanno pensato di istituire il mercoledì social dedicato all'Emilia, il loro scopo è far parlare della regione e raccogliere ricette che la riguardano per ampliare la conoscenza dei magnifici prodotti gastronomici che possediamo.. ognuno penso vada orgoglioso della propria regione e io sono fiera di essere un' emiliano ramagnola per questo sono felicissima e onorata di contribuire con delle ricette!!

Oggi voglio proporre un dolce, la mattonella, forse molti di voi già la conosceranno, io me la ricordo benissimo perchè quando in pausa pranzo andavo con le mie colleghe e amiche Angela e Monica, era sempre presente nel menù del ristorante, però non l'ho mai mangiato, quale miglior occasione per provarla..

La ricetta originale prevede una crema fatta con burro, zucchero a velo e uova, il tutto a crudo, io ho deciso di fare una versione "cotta" perchè non amo le uova crude.. nemmeno nel mascarpone!!

Per me è buonissima e a discapito del burro il risultato finale è un dolce per niente pesante e che "va giù" come l'acqua!!!

Un dolce pensiero per tutte le persone coinvolte in questo terremoto!!



MATTONELLA EMILIANA

320 gr di biscotti secchi

150 gr di burro

200 gr di zucchero

2 uova

40 gr di cioccolato fondente

2 cucchiaini di cacao amaro

caffè

2 cucchiaini di rum

Fate due caffè molto lunghi ed uniteli al rum, lasciate raffreddare.

In un pentolino mettete lo zucchero e 50 ml di acqua, mettere sul fuoco e scaldare finché si sarà sciolto lo zucchero e il liquido sarà quasi trasparente (attenzione a non oltrepassare questo stato altrimenti lo zucchero cristallizza e si formano dei grumi).

Nel frattempo nella planetaria iniziate a montare i rossi con la frusta e in una ciotola a mano montate gli albumi.

Quando lo sciroppo è pronto versarne metà sugli albumi e metà sui tuorli (fermate la planetaria per evitare gli schizzi). Continuate a montare i due composti finché diventeranno freddi.

A questo punto nella planetaria iniziate a mettere il burro a piccoli cubetti, continuate a montare finché il composto diventa spumoso e più solido, unite gli albumi a mano delicatamente.

Dividete a metà la crema e in una metà mettete il cacao e il cioccolato fondente grattugiato!

Prendete i biscotti e imbevetele appena nel caffè, disponeteli su un piatto o una teglia, uno affianco all'altro. (con questa dose viene un lato da 3 e uno da 4 biscotti) Mettete la metà della crema chiara, ricoprite nuovamente coi biscotti imbevuti ora mettete la crema al cioccolato, fate altri due strati così e terminate coi biscotti. Ricoprite con del cacao e far riposare in frigo almeno 6 ore.

