



RICETTA

MOUSSE ALLA MENTA MAROCCHINA



**MENTHA
MAROCCAN**



INGREDIENTI

Pasta frolla:

- › 150 gr farina
- › 90 gr burro
- › 40 gr zucchero
- › 30 gr cacao amaro
- › 2 tuorli d'uovo
- › 2 cucchiari marsala
- › acqua quanto basta

Panna alla menta:

- › 250 gr panna da montare
- › 3-5 gr foglie di menta

Glassa al cioccolato:

- › 130 gr panna fresca
- › 20 gr glucosio
- › 150 gr cioccolato fondente al 61%
- › 20 gr burro
- › 20 gr rum

TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 35 min

PROCEDIMENTO

Per la frolla setacciare farina e cacao insieme; mettere tutti gli ingredienti nel mixer ed azionare brevemente aggiungendo un po' di acqua. Avvolgerla nella pellicola e porre in frigo. Accendere il forno a 190°. Stendere la pasta e foderare una teglia bassa da crostata da 25 cm. Ricoprire con carta argentata e pesini e cuocere per 20 mn. Togliere carta e pesi e continuare a cuocere per 5 mn. Lasciare raffreddare. Per la glassa far bollire la panna col glucosio; fuori dal fuoco, con una frustina, aggiungere il cioccolato a pezzetti e sciogliere bene, poi il burro, facendolo sciogliere bene ed infine il rum. Far raffreddare. Spezzettare le foglie di menta dentro la panna. Porre su fuoco basso e raggiungere quasi il bollore, sarebbe meglio che la menta, come tutte le erbe aromatiche, non raggiungano il bollore pena la perdita di parte dei profumi volatili. Far raffreddare, coprire con pellicola e lasciare in infusione per qualche ora in frigo. Filtrare questa panna e montarla ben ferma. Si potrebbe aggiungere un cucchiaino di zucchero se questo dolce fosse destinato a bambini. Versarla sulla base frolla cotta e fredda e livellare bene con un tarocco. Versare su questa la glassa a cucchiaiate e delicatamente altrimenti si formano avvallamenti nella panna poco estetici una volta che si taglia a fette. Porre in frigo una notte, decorare con codette e foglie di menta fresca o come si preferisce.