

## Ricetta: **Marquise al cioccolato**

Author: WWW.MISYA.INFO

La marquise è un dessert francese dal gusto molto delicato; io ho preparato una versione di marquise al cioccolato dandogli la forma a cuore per darvi un'idea per il dolce da preparare ai vostri amati per il giorno di San Valentino. La marquise al cioccolato è un dolce molto semplice da realizzare e davvero molto goloso che conquisterà i vostri palati. Armatevi di uno stampo a cuore e Buon San Valentino.

Ingredienti per 4 persone:

150 gr di cioccolato fondente  
60 gr di burro  
2 tuorli  
50 gr di zucchero  
200 ml di panna per dolci  
cacao amaro

Tempo di preparazione: 20 min  
Tempo di raffreddamento: 2 ore  
Tempo totale: 2 ore 20 min

Procedimento:

In un pentolino dal fondo spesso far sciogliere il cioccolato ed il burro tagliato a pezzetti.

A parte montare i tuorli con lo zucchero. Versare la crema al cioccolato ancora calda sulle uova

Mescolare fino ad ottenere una crema liscia e lasciar raffreddare completamente.

A parte montare la panna in un'ampia ciotola , quindi unire i due composti .

Mescolare la crema delicatamente con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto omogeneo.

Rivestire uno stampo a forma di cuore con la pellicola trasparente quindi versare la mousse al suo interno.

Livellare la superficie della marquise al cioccolato con una spatola e riporla in frigo per almeno 2 ore.

\*La ricetta originale prevedeva di imburrare lo stampo, e prima di capovolgerlo, di metterlo qualche minuto in acqua tiepida per far staccare agevolmente la marquise dallo stampo.

Io per sicurezza ho foderato lo stampo con della pellicola trasparente. Se però non stendete bene la pellicola rischiate che nel raffreddamento, il dolce presenti delle crepe una volta tolto dallo stampo.

Una volta raffreddata, capovolgere la marquise al cioccolato su un piatto da portata, ed eliminare la pellicola.

Spolverizzare il dolce con il cacao amaro e servire.

Ed ecco un particolare dell'interno

Nella sezione ricette di San Valentino del blog, trovate altre idee e spunti per preparare il vostro menu di San Valentino

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO