Ricetta: **Mattonella al cocco**

Author: WWW.MISYA.INFO

Stamattina vi do la ricetta per preparare un dolce freddo al cocco davvero super! Ho preparato la mattonella al cocco qualche settimana fa e l'ho portato a casa di mia mamma dove i voraci amanti del cocco l'hanno spazzolato in un baleno facendomi tanti complimenti :D Con questo caldo infernale, la mattonella gelata al cocco è un dolce ideale da portare in tavola come dessert perchè è fresco e dal sapore delicato.
Le nuvole che incombevano sulla mia testa in questo periodo si stanno diradando e finalmente posso ritornare al mio blog e alle mie ricette. Dedico questa ricetta agli amanti del cocco e in particolare a Rosita.
Buona giornata e alla prossima ricetta ;)

Ingredienti per uno stampo da plumcake 30x10cm:
Ingredienti pan di spagna
3 uova
40 gr di fecola
40 gr di farina 00
20 gr di farina di cocco
80 gr di zucchero
1 pizzico di bicarbonato

Ingredienti crema al cocco
250 ml di panna fresca
100 gr di cocco disidratato
250 ml di yogurt al cocco
50 gr di zucchero a velo
6 gr di gelatina in fogli

Ingredienti Bagna
150 ml di acqua
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaio di farina di cocco e
1 cucchiaio di liquore al cocco

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 15 min
Tempo totale: 45 min + 3 ore di frigo

Procedimento:
Per prima cosa prepariamo un pan di spagna rettangolare.
Separare i tuorli dagli albumi. In una ciotola montare gli albumi a neve, a parte montare i tuorli con 2 cucchiai di acqua bollente

Aggiungere lo zucchero e poi le farine e il pizzico di bicarbonato e montare fino ad ottenere un composto chiaro, spumoso.

Aggiungere all'impasto gli albumi montati a neve e incorporarli delicatamente mescolando con un cucchiaio di legno.

Versare il composto ottenuto su una teglia da forno rivestita di carta oleata e livellate il più possibile

Infornare il pan di spagna e cuocere a 180° e per 12 minuti.

Su una spianatoia disporre un foglio di carta oleata e rovesciare la pasta

biscotto sopra, quindi,staccare delicatamente e tagliarla in tre rettangoli

Preparare ora la crema al cocco.
Sciogliere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda in 2 cucchiai di latte e lasciar raffreddare

Montare la panna fredda di frigo insieme allo zucchero a velo, aggiungere quindi lo yogurt al cocco,e la farina di cocco e la gelatina.

Mescolare delicatamente la crema al cocco fino ad ottenere una crema liscia e omogenea

Preparare la bagna per il pan di spagna facendo bollire 150 ml di acqua con un cucchiaio di zucchero, un cucchiaio di farina di coco e un cucchiaio di liquore al cocco
Bagnare i rettangoli di pan di spagna

Andiamo ora ad assemblare la mattonella al cocco.
Foderare uno stampo per plumcake con della pellicola e versare al suo interno un primo strato di crema al cocco.

Coprire con il primo rettangolo di pan di spagna e versare un nuovo strato di crema

Livellare la crema il più possibile quindi aggiungere un altro rettangolo di pan di spagna. Ricoprire con un altro strato di crema e chiudere con l'ultimo rettangolo di pan di spagna. Premere delicatamente la superficie della mattonella al cocco per compattarlo quindi riporre il dolce in freezzer per tre ore.

Capovolgere quindi la torta gelato al cocco su un piatto da portata

Tagliare la mattonella gelato al cocco e servire.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO