



TERRINA DI CIOCCOLATO

- **Grado di difficoltà:** media;
- **Preparazione:** 35 minuti;
- **Cottura:** 25 minuti;
- **Dosi per 8 persone:** 100 g. di mandorle in polvere; 3 albumi; 80 g. di zucchero; 20 g. di farina; 150 g. di cioccolato bianco; 4 dl. di panna; 180 g. di cioccolato fondente; 250 g. di fragoline di bosco; zucchero a velo.

Preparazione: montate a neve gli albumi con lo zucchero, poi unite mandorle e farina. Versate l'impasto in una pirofila di 35x25 cm foderata con carta oleata e infornate a 200° gradi per 20 minuti. Spezzettate il cioccolato bianco e scioglietelo in un pentolino a bagnomaria con un cucchiaino di panna; fatelo intiepidire e incorporate 1.5 dl di panna. Tritate il cioccolato fondente, scioglietelo a bagnomaria, mescolatelo con 1.5 dl di panna e fatelo raffreddare. Mettete il tutto nel frigo per 15 minuti. Foderate con carta da forno uno stampo da plum cake di 24 cm. e disponete sul fondo un rettangolo di pasta alle mandorle tagliato in misura. Montate con una frusta il composto di cioccolato bianco e stendetelo sulla pasta. Coprite con un secondo rettangolo, poi montate il cioccolato fondente e spalmatelo sulla pasta. Terminate con l'ultimo rettangolo e fate riposare nel frigo per 3 ore. Sformate la terrina e decoratela a piacere con la panna rimasta, montata, e le fragoline di bosco. Spolverizzate di zucchero a velo e servite.

N.b. Per tagliare esattamente in tre parti l'impasto di pasta di mandorle, è meglio usare un coltello con la lama seghettata: in questo modo la base di pasta non si sbriciolerà. Appena montati,

stendete subito i 2 composti al cioccolato perché induriscono rapidamente.