

TORTA CREMOSA AL CIOCCOLATO E PRUGNE AL SANGIOVESE

A Ravenna tutti gli anni in questo periodo, quest'anno per la precisione il 9-10-11 novembre, si svolge la manifestazione GiovinBacco Sangiovese in Festa.

Durante le tre giornate sarà possibile partecipare a laboratori, incontri, acquistare prodotti gastronomici tipici della zona e naturalmente degustare i migliori Sangiovesi della Romagna.

Al termine, verrà premiato il miglior Romagna Sangiovese Riserva 2009 tra quelli in competizione.

Anche quest'anno GiovinBacco in collaborazione con Ravennanotizie.it, organizza il concorso "vinci e brinda con noi!" che consiste nel realizzare una ricetta che contenga vino Sangiovese.

Io ho deciso di partecipare con questa ricetta che trovo sia riuscita fantastica, sono partita da una confettura di prugne al sangiovese che ho utilizzato per realizzare la torta, con il vino rimasto dalla macerazione ho realizzato una salsa mou che alleggerita con la panna è diventata un'ottima mousse dal sapore di vino, prugne e cannella.



**TORTA CREMOSA AL CIOCCOLATO E PRUGNE AL SANGIOVESE
CON MOUSSE AL CARMELLOLO DI SANGIOVESE**

per uno stampo 20×10

*per la confettura di prugne al Sangiovese

250 gr di prugne rosse

100 ml di vino Sangiovese superiore

125 gr di zucchero+1 cucchiaino
cannella

**per il mou di Sangiovese

liquido di macerazione delle prugne

2 cucchiaini di panna fresca

per la torta

80 gr di cioccolato
80 gr di burro
85 gr di zucchero
2 uova
10 gr di farina
*150 gr di confettura di prugne al Sangiovese
per la mousse al caramello di Sangiovese
**50 gr di mou al Sangiovese
150 gr di panna fresca



ombelicodivenere.blogspot.it



Per la confettura: tagliate le prugne a piccoli pezzi e metteteli in una ciotola con il vino, i 125 gr di zucchero e poca cannella, lasciate macerare per circa 20 ore. Scolate le prugne e mettetele in una casseruola con un bicchiere del vino di macerazione e un cucchiaino di zucchero. Lasciate cuocere circa un'ora e fate raffreddare.

Contemporaneamente fate ridurre il restante vino finchè raggiungerà la consistenza del mou, aggiungete due cucchiaini di panna fresca e mescolate bene. Lasciate raffreddare, montate la rimanente panna con un pizzico di sale e unitela delicatamente al mou di Sangiovese.

Per la torta: sciogliete il cioccolato fondente con il burro,

unite lo zucchero e lasciate intiepidire, unite poi un uovo per volta incorporandoli bene. Infine mettete la farina e la confettura di prugne al Sangiovese. Inburrate lo stampo e versate l'impasto. Cuocete a 160 gradi per circa 20 minuti. Fate attenzione che la parte centrale rimanga molle, quindi non del tutto cotta.

Lasciate completamente raffreddare, sfornate farcite con la mousse e decorate con il restante mou di Sangiovese.