

# CROCCANTE DI MANDORLE E RISO SOFFIATO AL CIOCCOLATO

Vedo in giro tanti post che parlano di piatti leggeri dopo le feste 0.o... ma ne vedo anche tanti che non riescono a rinunciare al dolce o alla torta.. secondo voi io di quale categoria faccio parte?? Poi devo dirla tutta, in questo periodo sono molto stanca per via del lavoro, allora la sera mi viene freddo ma soprattutto mi viene tanta voglia di gratificazioni, non so se capita anche a voi, e cosa c'è di meglio di un dolce per questo!?!?

Ho scoperto queste delizie in un nuovo libro che ho comprato, l'ennesimo, ho semplicemente variato un po le dosi e il tipo di cioccolato ed ecco qui dei dolcetti che non smettereste mai di mangiare, in più sono veloci da fare e se volete farli solidificare più in fretta metteteli in freezer. Io li ho conservati, per quel poco che sono durati, in frigorifero.

*ombelicodivenere.blogspot.it*



**CROCCANTE DI MANDORLE E RISO SOFFIATO  
AL CIOCCOLATO**

per circa 50 pezzi

150 gr di cioccolato fondente

80 gr di cioccolato gianduia

70 gr di zucchero

200 gr di mandorle a lamelle

30 gr di riso soffiato

Mettete lo zucchero in un pentolino con 25 gr di acqua, quando lo zucchero sarà completamente sciolto fate bollire per 7-8 minuti poi versate lo sciroppo sulle mandorle, amalgamate bene.

Stendere le mandorle su una teglia ricoperta di carta forno, mettete in forno caldo per 10 minuti girandole a metà cottura,

fate attenzione che non scuriscano troppo.  
Nel frattempo fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria.  
Mettete il riso soffiato in una ciotola, unite le mandorle che dividerete con le mani, in modo da non avere pezzi grandi.  
Unite il cioccolato e mescolate finchè tutto sarà omogeneo.  
Distribuite un cucchiaino di composto in dei pirottini di carta per cioccolatini, oppure anche a mucchietti su della carta forno, lasciate completamente raffreddare. Se avete la possibilità cinque minuti prima di servirli passateli in freezer!!





*ombelrodivere.blogspot.it*



con questa ricetta partecipo al contest di Morena

---

## **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 mouche 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.