

Stracchino della duchessa



Lo stracchino della duchessa è un dolce, semifreddo, a base di crema al mascarpone insaporita da gocce di cioccolato, cacao e mandorle. Questo goloso dessert si prepara in uno stampo da plum-cake ricoperto da savoiardi inzuppati in una bagna di caffè e liquore. Sarebbe proprio questa particolare forma a conferirgli il nome stracchino, perché simile all'omonimo formaggio. L'origine dello stracchino della duchessa è incerta, a grandi linee lo si può collocare tra le province di Parma, Modena e Mantova, dove fu proprio una nobildonna a ideare questa raffinata ricetta.

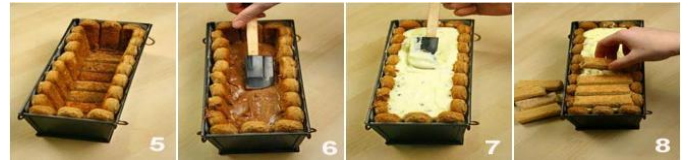
Ingredienti

Mascarpone 250 gr Cioccolato gocce fondenti 30 gr Mandorle pelate 30 gr Zucchero 80 gr q.b. per zuccherare il caffè
 Vanillina 1 bustina Caffè 6 tazze di caffè Rum q.b. per inzuppare i Savoiardi Uova 2 Cacao in polvere amaro 20 gr più q.b. per spolverizzare il dolce Savoiardi 400 gr

Preparazione:



Montate i tuorli con 40 gr di zucchero e la vanillina (1). Unite il mascarpone, ottenendo una crema liscia ed omogenea. Montate a neve ben ferma gli albumi con il restante zucchero ed incorporateli delicatamente al composto (2). Dividerete il composto in due parti: aggiungete ad una metà le gocce di cioccolata fondente e all'altra la cioccolata in polvere e le mandorle (3-4).



Preparate del caffè con la moka (circa 6 tazze) e formate una bagna sciogliendo dello zucchero (a seconda dei gusti) nel caffè caldo, quindi aggiungete il liquore prescelto (rum, marsala, liquore all'arancia, ecc). Foderate uno stampo da plum cake (fondo e lati) con della carta forno e poi ricopritelo con i savoiardi inzuppati (5). Versate all'interno prima la crema più scura e poi quella più chiara (6-7). Ricoprite il tutto con gli altri savoiardi inzuppati (8). Mettete lo stracchino della duchessa in freezer per almeno 2-3 ore: il dolce dovrà risultare ben freddo, tanto da essere tagliato a fette per il servizio. Prima di tagliare lo stracchino della duchessa, spolverizzatelo con del cacao amaro in polvere e mandorle a lamelle.