

Gianduiotto

Ingredienti (x4 persone)

50g cacao

100g zucchero

½ l latte

4 fogli di gelatina (colla di pesce)

sale

panna montata (per servire)



Esecuzione

Mettete a bagno in acqua fredda 3 fogli di colla di pesce.

In una pentola mescolare il cacao, lo zucchero e il pizzico di sale con il latte, aggiungendolo poco per volta. Quando gli ingredienti saranno completamente amalgamati cucinate a fuoco dolce, mescolando continuamente. Quando bolle, toglietelo dal fuoco e unite i fogli di gelatina strizzati dall'acqua e girate bene. Versate la crema in coppette o in uno stampo ad anello e lasciatelo intiepidire. Riponete il dolce in frigorifero per un paio d'ore.

Servitelo fresco con panna montata e frollini