

Ricette a quadretti

Finto trifle al mascarpone e cioccolato



Il **trifle** è un dolce al cucchiaio tipico della **tradizione inglese**, composto da strati di pan di spagna alternati a strati di crema pasticcera e guarnito con frutta e panna montata.

Il mio è un finto trifle perchè ho utilizzato **biscotti secchi**, **crema al mascarpone** e **mousse al cioccolato** al posto degli ingredienti classici. Così il procedimento è molto più veloce ma il risultato altrettanto goloso!

N. porzioni: 8

Tempo: 150 min

Ingredienti

- 200 gr biscotti secchi
- 1 tazza caffè ristretto
- 7 uova
- 100 gr cioccolato fondente
- 140 gr zucchero
- 250 gr mascarpone
- 20 gr cacao amaro
- 50 gr burro
- 1 cucchiaio rum

Istruzioni

1. Montare 4 uova con 60 gr di zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
2. Far fondere 70 gr di cioccolato a bagnomaria, togliere dal fuoco e incorporarvi il burro.
3. Versare il composto di cioccolato e burro sulle uova montate, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il tutto; trasferire la mousse ottenuta in frigorifero per 2 ore.
4. Separare i tuorli e gli albumi delle uova rimaste e montare i tuorli con 50 gr di zucchero; incorporarvi il mascarpone, 1 cucchiaino di rum e montare il composto per qualche minuto.
5. Montare a neve gli albumi rimasti incorporandovi il resto dello zucchero verso la fine e mescolare al composto di mascarpone.
6. Tenere da parte 8 biscotti; bagnare gli altri nel caffè e distribuirli sul fondo di 8 bicchieri o coppe.
7. Aggiungere un cucchiaino di crema al mascarpone, un cucchiaino di mousse al cioccolato, poi continuare con il resto dei biscotti, la crema, la mousse e terminare con la crema.
8. Trasferire i bicchieri in frigo per mezz'ora.
9. Prima di servire, aggiungere in ogni bicchiere un biscotto, spolverizzare con cacao amaro e decorare con qualche ricciolo del cioccolato avanzato.