

668. DOLCE DI CIOCCOLATA

Pane di Spagna, grammi 100.

Cioccolata, grammi 100.

Burro, grammi 50.

Zucchero, grammi 30.

Rosolio, quanto basta.

Tagliate a fettine il pan di Spagna. Grattate la cioccolata.

Fate liquefare il burro a bagno-maria e nel medesimo versate lo zucchero e la cioccolata, lavorando il composto con un mestolo finché non lo avrete ridotto ben fine. Con questo e il pan di Spagna intinto nel rosolio riempite a strati uno stampo che avrete prima bagnato con lo stesso rosolio per poter meglio sformare il dolce. D'estate tenete lo stampo nel ghiaccio onde si assodi il composto.

Questa dose potrà bastare per sei persone.