

LA CAMPANA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 120 g di zucchero,
- 60 g di burro,
- 60 g di mandorle,
- 60 g di cioccolato fondente,
- 40 g di farina,
- 20 g di fecola,
- 100 g di marmellata di ribes,
- 4 uova,
- un limone,
- un pizzico vaniglia,
- burro e farina per lo stampo.

Per la copertura:

- 100 g di cacao,
- 120 g di zucchero,
- 50 g di burro.

In un frullatore tritate finemente le mandorle con 60 g di zucchero.

Le mandorle dovranno risultare come "polverizzate".

Lavorate a lungo il burro ammorbidito con lo zucchero rimasto, poi aggiungete i tuorli e la "farina" di mandorle e mescolate ancora.

Fate sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, poi unitevi la vaniglia.

In una terrina, usando una frusta o un frullino elettrico, montate a neve ben ferma gli albumi.

A questo punto al composto di burro incorporate prima il cioccolato, poi gli albumi montati a neve ferma e lavorate con forza dal basso verso l'alto.

Aggiungete la scorza grattugiata di un limone e la farina mescolata alla fecola.

Durante questa operazione abbiate cura di amalgamare molto bene tutti gli ingredienti.

Versate il composto in un'alta tortiera cilindrica imburrata e infarinata, quindi cuocete a fuoco moderato per circa 40 minuti.

A cottura ultimata togliete dal forno e lasciate raffreddare su una gratella.

Tenete da parte.

Versate in una casseruola il cacao con lo zucchero e poi unitevi sei cucchiaini d'acqua, in modo da ottenere una crema densa.

Fate cuocere a fuoco lento fino a quando, tirando su un po' di cioccolato, non vedrete formarsi un filo.

A questo punto togliete dal fuoco e aggiungete il burro ammorbidito.

Lavorate, quindi, il composto a lungo per renderlo bello cremoso.

Tenete da parte.

Ora tagliate a metà, in orizzontale, il dolce, così da ottenere due alti dischi.

Spalmate ognuna delle due parti con la marmellata di ribes, ricomponete la "campana" e rivestitela esternamente (sopra e sui lati) con la glassa di cioccolato, stendendola e lisciandola perfettamente con l'aiuto di un coltello a lama larga.

Mettete il dolce a raffreddare in frigorifero.

Potete decorare la campana pasquale con frutta lavata, asciugata e zuccherata (magari passata prima in un albume

battuto leggermente con la forchetta e poi fatta rotolare nello zucchero) e ciuffetti di crema di cioccolato.