

LA CAMPANA TRE COLORI

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di pasta di mandorle,
- 1 confezione di pan di Spagna,
- colorante verde per alimenti.

Per le foglie:

- 200 g di cioccolato tra bianco, fondente e al latte,
- alcune foglie vere di limone.

Per il ripieno:

- 200 g di ricotta,
- 100 g di zucchero,
- 40 g di cedro candito,
- 30 g di cioccolato fondente,
- 2 bicchierini di maraschino.

Passate la ricotta al setaccio, raccoglietela in una terrina e lavoratela con lo zucchero per alcuni minuti.

Aggiungete il cedro candito a pezzettini, il cioccolato fondente sbriciolato e un bicchierino di maraschino.

Aiutandovi con una forma di cartone, ritagliate dal pan di Spagna la sagoma di una campana.

Dividetela per il lungo e bagnate le due parti con il maraschino, pennellandolo, poi stendete uno strato di crema di ricotta e richiudete la campana a libro.

Colorate la pasta di mandorle con 3 gocce di colorante verde e stendetela col matterello sul piano di lavoro coperto di zucchero.

Con questa sfoglia di pasta di mandorle ricoprite interamente la parte superiore della "campana".

Ora fate sciogliere a bagnomaria, uno alla volta e separatamente, i vari tipi di cioccolato.

Appena uno è sciolto pennellate col cioccolato una foglia di limone, prima pulita con carta da cucina inumidita.

Ripetete per ogni foglia e lasciatele asciugare perfettamente.

Staccate delicatamente le foglie di cioccolato da quelle vere e usatele, alternando fondenti, bianche e al latte, per decorare la parte superiore della campana.