

Delizie foresta nera al Nesquik.

Difficoltà: Media
Cottura: 45 min
Preparazione: 180 min
Costo: Medio

Le delizie foresta nera al Nesquik sono morbide cupoline di pan di Spagna al Nesquik ripiene di delicata crema allo yogurt e amarene sciroppate, ispirate a una delle torte più famose del mondo, la foresta nera appunto.

Ingredienti per 6 delizie

Farina "00" 80 gr
Uova albumi 150 gr
Uova tuorli 75 gr
Nesquik 100 gr
Zucchero semolato 130 gr

Ingredienti per la crema allo yogurt e il ripieno

Zucchero a velo 100 gr
Yogurt bianco 250 ml
Colla di pesce 8 gr
Panna liquida fresca 250 ml
Amarene sciroppo 6 cucchiaini
Panna o latte freddo q.b. per fluidificare la crema
Amarene sciroppate 24

Ingredienti per la decorazione

Amarene sciroppate 6

Prima cosa: il pan di spagna

Per preparare le delizie foresta nera al Nesquik, realizziamo prima un pan di spagna al Nesquik. Montiamo i tuorli a temperatura ambiente con metà della dose totale di zucchero, circa 65 gr, con la frusta di una planetaria o con uno sbattitore elettrico. Quando il composto sarà chiaro, gonfio e spumoso, ci vorranno circa 7-8 minuti, aggiungiamo il Nesquik e mescoliamo finché non otterremo un bel composto omogeneo.

In un'altra ciotola, montiamo gli albumi a temperatura ambiente, con la frusta di una planetaria o con uno sbattitore elettrico, e quando inizieranno a essere bianchi, aggiungiamo la restante dose di zucchero poco alla volta; continuiamo a montare finché non avranno raggiunto una consistenza soda e ferma. Uniamo a quel punto il composto di tuorli, zucchero e Nesquik e incorporiamo delicatamente, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto, per incamerare aria e in modo da non smontare gli albumi. Uniamo la farina setacciata e amalgamiamola bene al composto.

Trasferiamo l'impasto in una sac-à-poche senza bocchetta e spremiamolo nelle apposite forme, o stampo, in silicone a mezza sfera del diametro di 7-8 cm, fermandoci ad un dito dal bordo. Inforniamo le delizie a 180° per 25-30 minuti in forno statico già caldo (se forno ventilato 160° per 20-25 minuti). Verifichiamo la cottura facendo la prova stuzzicadenti. Trascorsi i 30 minuti, sforniamo le delizie, lasciamole intiepidire e poi sformiamole e lasciamole raffreddare su una gratella.

Prepariamo la crema allo yogurt

Passiamo ora alla preparazione della crema allo yogurt: nella tazza di una planetaria (o in una ciotola con lo sbattitore elettrico) versiamo la panna ben fredda, ricordandoci di tenere da parte due cucchiaini che ci serviranno per sciogliere la colla di pesce. Semi-montiamo la panna e aggiungiamo lo zucchero a velo setacciato un cucchiaino alla volta e continuiamo a lavorare con la frusta, fino a quando non sarà bene montata. Trasferiamo la crema a base di panna in una ciotola e uniamo a essa lo yogurt bianco non zuccherato; amalgamiamo i due ingredienti mescolando con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

Mettiamo in ammollo la colla di pesce intanto, per circa 10 minuti in acqua fredda poi strizziamola per bene, con le mani o con un colino, e sciogliamo nei due cucchiaini di panna che abbiamo tenuto da parte e avremo fatto intiepidire. Aggiungiamo il composto di panna e colla di pesce alla crema, facendo attenzione a che non sia troppo caldo, altrimenti farà i grumi, e amalgamiamo il tutto con la spatola quindi copriamo la ciotola con la pellicola e mettiamo la crema allo yogurt a rassodare in frigorifero per almeno 2-3 ore. Procediamo con il dolce: riprendiamo le delizie sformate, ormai fredde e incidiamole alla base per eliminare la parte centrale.

Definiamo le delizie

Utilizzando un coltellino, segniamo una traccia circolare lasciando un dito dal bordo. Teniamo intatto il cerchio, perché dopo dovremo richiudere le delizie con esso. Eliminiamo la parte in eccesso del cerchio e scaviamo le delizie in modo da ottenere una cavità che andremo successivamente a riempire. Teniamo da parte tutte le briciole o pezzi di delizie in eccesso.

Una volta scavate e ottenuto delle cupoline cave, passiamo alla farcitura delle delizie: inzuppiano leggermente la base con un cucchiaino di succo di amarene quindi trasferiamo la crema allo yogurt in una sac-à-poche senza bocchetta e riempiamo le delizie solo per metà. Inseriamo all'interno di ogni delizia, spingendole con le dita nella crema, 4 amarene disposte a croce e ricopriamo la restante metà con la crema. Infine copriamo la base con il cerchietto di pasta messo da parte e poniamo le delizie pronte su una gratella.

Allunghiamo la crema avanzata con un paio di cucchiaini di panna liquida o latte freddo, e stemperiamola con una frusta. Capovolgiamo le delizie e ricopriamole con la crema fluidificata, lasciandola colare sulla superficie delle sfere.

Il tocco finale

Mettiamo le briciole avanzate dall'incisione delle delizie in un mixer e riduciamole quasi in polvere. Spargiamo le briciole sulla superficie delle delizie, prima che la crema si rapprenda. Terminiamo le delizie foresta nera con la decorazione: trasferiamo la crema avanzata (oppure se preferiamo della panna montata), che nel frattempo si sarà nuovamente rassodata grazie alla presenza della colla di pesce, in una sac-à-poche con bocchetta stellata e guarniamo le delizie, poste su un piatto da portata con dei piccoli ciuffetti alla base e un ciuffo abbondante in cima, sul quale porremo, come tocco finale, un'amarena sciroppata. Ecco le nostre delizie foresta nera al Nesquik pronte per essere gustate!