

“La gara delle formiche golose”

Torta di biscotto al Nesquik, fragole e cioccolato.

(Per 12 persone)

Per la pasta biscotto

3 uova
50 gr di zucchero
40 gr di farina
60 gr di Nesquik
1 bacca di vaniglia

Per la mousse

200 gr di cioccolato bianco
50 gr di burro
6 gr di gelatina in fogli
4 albumi d'uovo

Per la finitura

100 gr di cioccolato in gocce
Nesquik q.b.
Nesquik Squeeze q.b.
300 gr di fragole o lamponi

Partiamo con la pasta biscotto.

Lavoriamo i tuorli con lo zucchero e i semi della bacca di vaniglia per ottenere un composto molto bianco e spumoso. Uniamo la farina setacciata con il Nesquik.

Montiamo gli albumi a neve e incorporiamo anche questi al composto di uova, zucchero, farina e Nesquik. Mettiamo in forno per 20-25 minuti a 180° per poi lasciarlo raffreddare.

Facciamo la mousse?

Mettiamo i fogli di gelatina in acqua fredda.

Tritiamo il cioccolato bianco e lo facciamo fondere a bagnomaria con 3 cucchiaini d'acqua.

Una volta levato dal fuoco aggiungiamo il burro morbido tagliato a pezzetti e la gelatina ammorbidita.

Raffreddato il tutto, aggiungiamo gli albumi montati a neve ben ferma lavorando delicatamente dal basso verso l'alto.

Utilizzando una coppapasta di 22 cm ritagliamo due cerchi dalla pasta biscotto. Uno servirà per il fondo e l'altro per il top della torta.

Appoggiamo poi il cerchio di metallo sopra un foglio di carta da forno e vi inseriamo un disco di biscotto, vi versiamo sopra uno strato di mousse di cioccolato bianco misto a gocce di cioccolato bianco.

Rifiniamo!

Sopra lo strato di mousse sistemiamo le fragole o i lamponi a testa in giù, lasciando 1 cm di bordo libero.

Versiamo poi sopra un altro strato di mousse ricoprendo per bene tutti i frutti. Da questo momento dovrebbe stare in frigo per almeno 2 ore.

Al momento di servire per estrarre la torta dall'anello di metallo basterà passare la lama lungo il bordo.

Cospargiamo poi tutta la superficie di Nesquik setacciato.