

“Il ponte per l’altro capo del mondo”

Mattonella di pan di spagna e crema al Nesquik.

(Per 8 persone)

Per il pan di spagna

200 gr di farina
40 gr fecola di patate
220 gr di zucchero semolato
1 cucchiaio di miele
4 uova medie
7 tuorli d'uovo

Per la crema al Nesquik

200 gr di cioccolato fondente
5 tuorli d'uovo
80 gr di zucchero
50 gr di burro
120 gr di Nesquik
50 gr di zucchero a velo
400 ml di panna

Per la decorazione

Nesquik Squeeze q.b.

Prima cosa: pan di spagna!

Lavoriamo uova con zucchero e miele fino a fargli raddoppiare il volume e avere un composto spumoso.

Aggiungiamo i tuorli e lavoriamo alla massima velocità con un mixer o una frusta.

Setacciamo insieme farina e fecola e uniamoli al composto.

Inforniamo a 175° per circa 30 minuti. Per i primi 20/25 minuti il forno deve rimanere assolutamente chiuso.

E ora crema al Nesquik!

Facciamo fondere il cioccolato fondente al microonde o a bagnomaria.

Montiamo i tuorli e lo zucchero con la frusta. Una volta che le uova sono gonfie e spumose versiamo a filo il cioccolato fuso sempre con la frusta in movimento. Lavoriamo il burro morbido fino a renderlo spumoso e aggiungiamo il Nesquik. Amalgamiamo i due composti di uova e di burro.

A parte, in un recipiente molto freddo montiamo la panna con lo zucchero a velo e incorporiamo il tutto.

Costruiamo il ponte.

Ora tagliamo il pan di spagna in 3 dischi. Dal primo disco ricavo 2 strisce larghe 2 cm.

Dal secondo ricavo una striscia delle dimensioni del bordo dello stampo da plum cake che utilizzo per dare forma al dolce. Dal terzo ricavo il secondo bordo del dolce.

Rivestiamo i due lati lunghi dello stampo e pongo una striscia da 2 cm sul centro del fondo dello stampo. Aggiungiamo il composto al Nesquik.

Per completare il tutto mettiamo la seconda striscia da 2 cm nella parte centrale della sommità del dolce. Mettiamo in frigo per almeno 2 ore. Per la presentazione guarniamo il tutto con un tocco di Squeeze a piacere.