

GIOIACASA

MENSILE D'ARREDAMENTO - N°12 DICEMBRE 2003

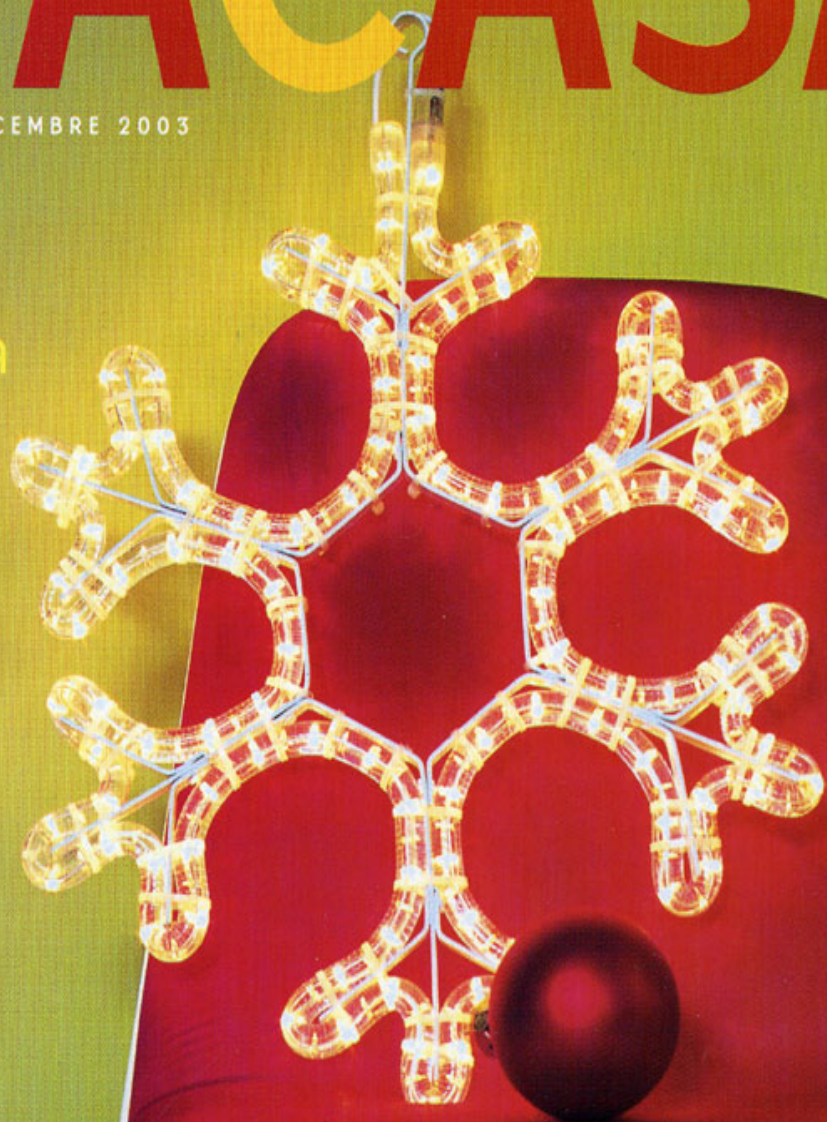
EURO 1

LO STILE OPTICAL

TERMOSIFONI SCULTURA

UNA CASA TUTTA BIO

SPECIALE
REGALI
DI NATALE



METTI IN SCENA

IL COLORE





Pan di Spagna al cioccolato bianco

*Per 4 persone: 7 fette di pan di Spagna,
g 150 di cioccolato fondente, g 150 di burro,
6 uova, g 150 di zucchero a velo,
g 150 di farina bianca, 1/2 cucchiaino di
vaniglia. Per la copertura: g 150 cioccolato
bianco, g 150 di zucchero,
1 e 1/2 tazza di gelatina di albicocche.*

Sciogliete burro e cioccolato fondente a bagno maria. In una ciotola lavorate i tuorli e lo zucchero. Montate a neve gli albumi, uniteli alla crema di cioccolato, aggiungete la vaniglia e mescolate. Rivestite di carta da forno una teglia dai bordi alti e mettete alternati uno strato di pan di Spagna e uno di crema fino a riempire la teglia e cuocete in forno 170° per 50 minuti. Lasciate raffreddare; capovolgete sul piatto di portata. Diluite la gelatina di albicocche e spalmatela sui lati del dolce. Per la glassa, fate sciogliere lo zucchero in 4 cucchiai d'acqua, aggiungete il cioccolato e mescolate 5 minuti. Versate la glassa sulla torta. Fate raffreddare due ore in frigo.

Ricette di Rico Guarnieri,
scenografo con la passione della cucina,
conduttore su Gambero Rosso Channel.