

Dadi al cioccolato

circa 20 pezzi



Fino a 40 Min.



1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata e sistemare sopra una cornice da pasticceria (40 x 30 cm).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta morbida:

Tagliare il cioccolato a pezzetti e farlo sciogliere a fuoco dolce con il burro in un pentolino. Versare in una ciotola e lasciare raffreddare un istante. Aggiungere poco a poco lo zucchero, lo zucchero vanillinato e il sale e mescolare per ottenere un composto omogeneo. Incorporare le uova singolarmente sbattendo ogni volta il composto per ca. ½ minuto a velocità massima. Incorporare la panna acidula. Mescolare la farina, l'Epifin, il cacao in polvere e il lievito in polvere, e incorporare in due porzioni al composto alternando con il rum. Versare l'impasto nella cornice da pasticceria e livellare.

Ingredienti:

Placca:

Cornice da pasticceria:

Pasta morbida:

300 g di cioccolato fondente
250 g di burro
250 g di zucchero grezzo
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
1 pizzico di sale
6 uova
150 g di panna acidula (crème fraîche)
300 g di farina
50 g di Epifin Dr. Oetker
30 g di cacao in polvere
3 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
1 dl di rum

Per cospargere:

50 g di bastoncini di mandorle

Decorazione:

300 g di cioccolato fondente
1 - 2 c. da tavola di olio di girasole



Cuocere nella parte media del forno preriscaldato per ca. 10 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 10 Minuti

3 Per cospargere:

Distribuire i bastoncini di mandorle sul dolce e cuocere ancora per ca. 20 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 20 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

4 Decorazione:

Per la glassa, tagliare il cioccolato a pezzetti e scioglierlo a bagnomaria con l'olio. Spalmare la glassa sul dolce e lasciare rassodare. Prima di servire, tagliare a dadi regolari.

Consiglio

- Per un dolce senza alcol, sostituire il rum con il succo di un'arancia.

