

# MOUSSE IN FROLLA COTTA

Ricetta di Elisa di Riccione (Rn)

## INGREDIENTI PASTAFROLLA CON AMARETTI

- 150 amaretti
- 100 mandorle
- 100 zucchero di canna
- 100 farina
- 100 burro
- 1 pizzico di sale

## INGREDIENTI FARCIA

- 2 uova
- 300 cioccolato fondente
- 2 cucchiaini di zucchero
- 3 cucchiaini di liquore all'amaretto
- 150 panna fresca
- 1 bustina di vanillina

## PREPARAZIONE PASTAFROLLA CON AMARETTI

Tritate finissime le mandorle con i amaretti. In un padellino a parte fate scio liere il burro. Disponete sulla spianatoia la farina a fontana, unite poi il pizzico di sale e lo zucchero, i amaretti e le mandorle. Impastate con il burro fuso. Distribuite la pasta ottenuta sul fondo e sui bordi dello stampo, precedentemente imburato ed infarinato. Adate sulla pasta un foglio di carta da forno, ritagliato a misura, quindi riempitelo con dei fagioli secchi. Ponete iluscio in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti, poi sfornatelo, eliminate i fagioli e la carta e rimettetelo in forno ancora una decina di minuti. Sfornate nuovamente e fate raffreddare completamente iluscio di pasta.

## PREPARAZIONE FARCIA

Lavorate a lunoc con il mixer i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungete il cioccolato sciolto a bagnomaria. Aromatizzate con il liquore. In una ciotola a parte montate a neve fermissima i albumi con un pizzico di sale, quindi uniteli delicatamente alla crema di cioccolato. Montate anche la panna con la vanillina, poi amalgamatela alla crema. Versatela poi neluscio di pasta ormai freddo, livellandola in superficie con una spatola.

## DECORAZIONE

Decorate con riccioli di cioccolato ed acini d'uva.

