



Torta gelato con foglie di cioccolato - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

gelato - torta - decori cioccolato

Preparare due strati di [foglia Savoia](#) e metterne uno sul fondo di una teglia sganciabile o di uno stampo per torte gelato.

Inumidire con la bagna liquorosa ottenuta miscelando 200 cc di acqua, 80 cc di liquore e 80 grammi di zucchero.

Va bene del liquore al cioccolato o al cacao se riempiamo lo stampo di gelato al cioccolato, alla nocciola, alla vaniglia oppure useremo del rum o del maraschino per gelati alla frutta ... insomma sarà il nostro buon gusto a suggerirci l'accostamento liquore-gelato.

Distribuire sulla base della torta i vari gusti di gelato prescelti, avendo cura di inserire a metà del volume totale, un secondo strato di foglia savoia inumidito di bagna.

Lisciare bene la superficie del gelato con una spatola inumidita e mettere in freezer a solidificare bene.

Dopo alcune ore togliere la torta dallo stampo e passare alla decorazione rivestendola di panna montata (1 litro di crema di latte, 200 grammi di zucchero a velo, 5 grammi di neutro che aiuta la stabilità del composto montato, anche in piena estate).

Rimettere in freezer e appena lo strato di sottile copertura indurisce, procedere con la sac à poche per il tocco finale ai bordi e lungo la circonferenza.

Rifinire con decori di cioccolato fondente fusa e modellata a piacere. Io ho messo i chicchi di caffè ottenuti usando uno stampino in dotazione alla cioccolatiera, annegandovi dentro dei veri chicchi di caffè.

Per le foglie ho usato un pennellino da acquerelli e col cioccolato fuso ho coperto una vera foglia di passiflora ben pulita e asciutta.

La foglia va usata dalla pagina inferiore dove le nervature sono in rilievo.

Ho messo in frigo, su una gratella per dolci, dopo aver dato un primo strato di copertura e poi ho ripetuto l'operazione due o tre volte distribuendo con cura più cioccolato vicino al peduncolo in modo da facilitare l'operazione di distacco tra la foglia vera e il cioccolato.

Chi non ha dimestichezza con questa tecnica, può iniziare da foglie più semplici e più piccole come quelle dell'edera o della rosa.



eCucinando.it