

DIPLOMATICO AL CIOCCOLATO

Ingredienti (per 8 persone):

- 1 litro di latte
- 100 gr. di cacao amaro in polvere
- 5 cucchiaini di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di farina 00
- 25 gr. circa di burro
- Biscotti savoiardi q.b.
- Amaretti q.b.
- Vino bianco o vermouth bianco con un po' di cognac o rhum q.b.
- 200 gr. di panna fresca
- A piacere fragole o lamponi per la guarnizione.

Preparazione:

Portare a bollire il latte; in un tegame a fondo alto mettere il cacao, la farina e lo zucchero, quindi versare il latte e mescolare bene (magari con una frusta) fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi. Mettere sul fuoco medio basso e tenere mescolato lentamente. Lasciare cuocere per 5 minuti dopo che il composto ha cominciato a bollire e da ultimo aggiungere il burro.

Nel frattempo immergere i savoiardi (uno alla volta) e gli amaretti (pochi per volta) senza farli inzuppare molto e disporli in modo alternato in un piatto da portata abbastanza profondo. Versarvi sopra metà del cioccolato, poi disporre un altro strato di biscotti e coprire con il cioccolato rimasto. Lasciare raffreddare e poi mettere in frigorifero per qualche ora (si può preparare alla sera per il giorno successivo).

Circa un'ora prima di servirlo, montare a neve la panna alla quale dovranno essere aggiunti 2 cucchiaini di zucchero a velo e distribuirla sul cioccolato, guarnendo a piacere con delle fragole o dei lamponi.

Giuseppe Frassinelli