

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

....Funghi.....dolci !!!!!!!!!!!!!!!

Se nel bosco non ci sono funghi veri.....



Difficoltà
media



Quantità
6 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Per i funghi:
- 120 g - mandorle in polvere
- zucchero semolato - 75 g
- zucchero al velo - 75 g
- farina - 30 g
- albumi - 5
- cacao in polvere e zucchero a velo per guarnire
- Per le foglie:
- Cioccolato fondente - 1 tavoletta
- foglie fresche con le nervature ben in evidenza-

Preparazione

Avevo bisogno di una guarnizione particolare per l'autunno! Ho pensato allora a riprodurre i funghi con la consistenza morbida ma buona! Ho pensato un po' alle meringhe e un po' alla torta di mandorle, ed ecco l'ho trovata! Ho preparato i funghi e le foglie di cioccolato così: Ho fatto montare gli albumi e pian piano ho aggiunto lo zucchero semolato, lasciandone un cucchiaino, che ho usato per macinare le mandorle. Ho mischiato mandorle tritate, zucchero a velo, farina e ho unito agli albumi montati. Dopo aver amalgamato il tutto, ne ho prelevato un cucchiaino per volta e ho formato delle palline, cercando di farle diverse. Le ho messe sulla carta forno e le ho spolverizzate prima con lo zucchero a velo e poi con il cacao. Ho infornato per circa 10 minuti a 200°. A cottura ultimata ho spolverizzato, di nuovo, con un po' di cacao. Ancora caldi, ho fatto al centro un incavo per poterli appoggiare su un gambo, fatto con un po' di pan di Spagna. Ho incollato con un po' di cioccolato fuso che avevo usato per fare le foglie. Ho fatto le foglie, ricoprendo delle foglie vere con del cioccolato fuso dalla parte inferiore, dove le nervature sono più visibili! Ho messo in frigo e quando il cioccolato si era ben rassodato, ho eliminato la foglia vera per avere soltanto la foglia di cioccolato! Ho usato funghi e foglie per guarnire la torta aggiungendo trucioli di cioccolato fondente, cioccolato al latte e cioccolato alla nocciola. Ho cercato di ricreare così un po' di bosco!!! Ho finito spolverizzando con un filo di zucchero al velo e cacao!!! Devo dire che possono essere anche dei buonissimi dolcetti da mangiare con un the!!!!

