

TORTINE DI RISO SU SALSA DI CIOCCOLATO GIANDUIA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 100
Latte cl. 35
Zucchero gr. 85
Sale gr. 2
Burro gr. 70
Uova n. 2
Mandorle dolci macinate gr. 100
Rhum gr. 60
Uvetta sultanina gr. 75
Stecca di vaniglia n. 1/2
Scorza di arancia n. 1/2
Zucchero a velo gr. 20
Cioccolato gianduaia gr. 100

PROCEDIMENTO

Portate ad ebollizione il latte con il sale, la stecca di vaniglia, gr. 80 di zucchero, la scorza d'arancia grattugiata e gr. 60 di burro.

Unite il riso, mescolate con un cucchiaino di legno, cuocete facendo assorbire tutto il latte.

Lasciate raffreddare, togliete la stecca di vaniglia. Incorporate i tuorli, il rhum, le mandorle e l'uvetta rinvenuta in acqua tiepida e strizzata.

Montate gli albumi con il restante zucchero (gr. 5) e incorporateli al riso.

Ungete con il burro rimanente 4 stampi monoporzione, versate il composto e cuocete in forno per 45 minuti a 180°.

Per la salsa

Rompete a tocchetti il cioccolato, mettetelo in un pentolino e fondete a fuoco lento fino a che il cioccolato sia sciolto, girando continuamente.

Servite le tortine tiepide con la salsa al cioccolato.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

