

# La “Voglia pazza”

*dolce al cucchiaino per 4/5 persone a base di crema mascarpone e torta al cioccolato*

## Ingredienti torta cioccolato

Uova intere da 70/75 g	n	1
Zucchero velo	g	30
Cacao amaro	g	6
Sale e vaniglia - pizzichi	n	1
Farina	g	35
Lievito in polvere cucchiaini rasi	n	1/2

## Ingredienti crema mascarpone

Uova intere da 70/75 g	n	1
Tuorli d'uovo da 70/75 g	n	1
Zucchero velo	g	70
Cognac - cucchiaini	n	1
Mascarpone	g	150

## Ingredienti la “Voglia pazza”

Torta ciocc. (vedi a lato)	n	1
Crema (vedi a lato)	n	1
Caffè - chicchere	n	1/4
Cioccolato fondente	g	20

## Preparazione torta al cioccolato

Frullate uovo, zucchero, cacao, lievito, vaniglia e sale fino ad ottenere un composto morbido e spugnoso. Poi, servendovi di un colino, setacciatevi sopra la farina, lentamente, rimestando con dolcezza.

Prendete uno stampo da plum - cake dalle dimensioni approssimative di cm. 17 x 7 x 6 d'altezza, imburratelo e, con un pezzo di carta forno da cm. 17 x 30 circa foderatene il lato più lungo. La carta servirà per agevolare l'estrazione del dolce una volta cotto.

Versate nello stampo l'impasto cremoso appena fatto e introducetelo in forno caldo (temperatura moderata, parte bassa) lasciando cuocere per 35/40 minuti. Spegnete e, senza aprire, fate riposare il tortino per altri 30'.

Otterrete un dolce molto basso ma ben cotto che, appena freddo, metterete in un sacchetto riponendolo nel congelatore (sarà così più facile affettarlo).

## Preparazione crema mascarpone

Frullate insieme tuorlo, uovo e zucchero (meglio se a velo fatto da voi). Quando la crema avrà raddoppiato il proprio volume amalgamatela poco a poco al mascarpone in modo che non si formino grumi. Attenzione che bisogna sempre aggiungere la crema al mascarpone e non viceversa. Completate poi con il cognac.

## Preparazione la “Voglia pazza”

Cercate un contenitore idoneo. L'ideale è una terrina dalle dimensioni approssimative di cm. 20 x 12 x 4 d'altezza. Invece di rettangolare potrebbe essere tonda od ovale. L'importante è che rispetti grossolanamente le dimensioni indicate.

Tagliate quindi il tortino ricavandone 23/24 fette sottilissime (dovrete fare 2 strati) e ponete sul fondo della terrina circa un quinto della crema ricoprendola poi con 11/12 fettine di torta che inumidirete con un qualche cucchiaino di caffè. Coprite poi con la metà della crema rimasta. Fate la stessa cosa con il secondo strato riponendo poi il dolce in frigorifero.

La “voglia pazza” deve riposare almeno 4/5 ore prima di essere consumata e va completata con un poco di cioccolato fondente in scaglie distribuito al momento sulla sua superficie.