

Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato panna e fragole

Ingredienti:

Per il tortino:

- 4 uova
- 200 g di cioccolato fondente
- 150 g di burro
- 80 g di zucchero
- 40 g di amido di mais
- q.b di cacao amaro in polvere
- q.b. di zucchero a velo
- 50g farina di riso

Per il gelato:

- 200 g di fragole congelate
- 100 g di panna congelata
- 15 g di miele

Procedimento

Per il tortino:

In un pentolino fai sciogliere il cioccolato con il burro fuso. Trasferisci il contenuto in una ciotola e aggiungi anche lo zucchero. Mescola per bene. Aggiungi un uovo alla volta e mescola per bene. In ultimo unisci la farina setacciata. Imburra e cospargi i pirottini di cacao e versa il composto. Importante: a questo punto, congela i tortini. Cuoci il tortino da congelato in forno caldissimo a 200°C per 6/7 min circa.

Per il gelato:

Nel boccale del frullatore versa il miele e le fragole. Frulla 20 secondi da velocità media a alta. Riuniscile sul fondo, aggiungi la panna e frulla 40 secondi a velocità medio-alta, spatalando di tanto in tanto. Puoi gustarli già così o, se preferisci, disporre i cannelloni in una deglia, coprirli con dell'altra besciamella e farli grigliare per qualche minuto nel forno.