

VITANOVA

# Dessert Oro Colato

CHEF

**Laura Sechi**

DIFFICOLTÀ **media**

TEMPO DI PREPARAZIONE **45'**

TEMPO DI COTTURA **7'**

PORZIONI **10**



oro  
colato



## INGREDIENTI

Per il **biscotto** 200 g uova (pesate con il guscio), 50 g tuorlo, 250 g zucchero semolato, 250 g farina, 50 g olio evo, sale

Per la **ganache semimontata** 250 g cioccolato fondente, 125 g panna, 125 g panna sedimentata, 20 g olio evo

Per la **salsa di cachi** 3 cachi, 25 g zucchero a velo, 1 cucchiaio di rum



## PREPARAZIONE

**Biscotto** Monta nella planetaria uova, tuorlo e zucchero fino a ottenere un composto ben montato, bianco e spumoso.

Aggiungi la farina setacciata e per ultimo l'olio, mescolando velocemente con movimenti circolari.

Forma dei biscotti con il sac à poche e cuocili a 200°C in forno caldo per 7 minuti.

**Ganache semimontata** Scalda la panna a 45°C e versala sul cioccolato, facendolo sciogliere. Lascia raffreddare leggermente e aggiungi la panna sedimentata e l'olio. Versa in un sac à poche e conserva in frigo.

**Salsa** Frulla tutti gli ingredienti insieme e conserva la salsa in frigo coperta, per evitare che si ossidi.

**Montaggio del dolce** In un piatto versa un po' di salsa di cachi. Sistema al centro un biscotto, fermandolo con uno spuntone di ganache. Copri il biscotto con un primo strato di ganache, sistema delicatamente un altro biscotto e un altro strato di crema. Spolverizza poco sale di Maldon e servi.

