

Lo zuccotto Fiorentino



di LUCA GUASTINI –

VITERBO – Lo zuccotto Fiorentino è un dolce tradizionale delle feste che ha origini molto antiche il suo nome è dovuto alla sua forma circolare che richiama il copricapo dei prelati. Il dolce è formato da un involucro di pan di spagna ripieno di ricotta con panna montata in due gusti il classico è al cacao. Il tutto è bagnato da uno sciroppo formato da rum e alchermes che conferisce il tipico colore rosso.

Ingredienti:

Pan di Spagna

Per la bagna:

40 g di zucchero

40 g di alchermes

30 g di rum

30 g d'acqua

Per la farcia:

300 g di ricotta

200 g di panna

100 g di cioccolato fondente

100 g di zucchero

un cucchiaino colmo di cacao amaro

alcune ciliegie candite

Procedimento:

Preparare la bagna facendo bollire l'acqua con lo zucchero mescolando fino a che non si è sciolto completamente. Spegner il fuoco e quando si è raffreddato aggiungere il rum e alchermes. Per la faccia mescolare la ricotta con lo zucchero, montare la panna e unirla alla ricotta, dividere il composto

in due parti e unire in una parte il cioccolato a pezzetti, all'altra il cacao amaro e le ciliegie candite spezzettate.

Procedere ora alla composizione dello zuccotto. prendere il pan di Spagna e farlo a fette spesse 1cm e disporle all'interno dello stampo per zuccotto precedentemente foderato con la pellicola ricoprendolo completamente, bagnare bene con lo sciroppo preparato aiutandosi con un pennello.

Versare la farcia di ricotta e panna spalmandola bene sia sul che ai bordi, lasciando al centro una cavità che andrà riempita con la farcia al cacao amaro. Livellare bene con la spatola e andare a chiudere lo zuccotto con delle fettine di pan di Spagna bagnare di nuovo anche la base con lo sciroppo all'alchermes quindi coprire con la pellicola trasparente e mettere in frigo per alcune ore, meglio se tutta una notte. Trascorso questo tempo togliere la pellicola capovolgere sul piatto da portata e servire.