



Fetta al latte fatta in casa

Ingredienti per 12 pezzi

Per la pasta biscotto

180 g	Zucchero semolato
150 g	Farina 00
30 g	Cacao amaro in polvere
n° 6	Uova
n° 1	Pizzico sale

Per la farcitura di crema

350 ml	Panna fresca
180 g	Latte condensato
n° 4	Fogli di gelatina in fogli
n° 2	Cucchiaini di miele

Preparazione della pasta del biscotto al cacao

1. In una ciotola montare a neve gli albumi con un pizzico di sale. In un'altra ciotola sbattere i tuorli e lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
2. Unire gli albumi al composto e mescolare delicatamente con un cucchiaino di legno con ampi movimenti dall'alto verso il basso. Attenzione a non smontare gli albumi.
3. Sempre delicatamente incorporare la farina con il lievito setacciati e il cacao.
4. Prendere una teglia da forno 30x40 cm circa, ricoprirla con carta forno bagnata e strizzata e versarvi il composto avendo cura di livellarlo con una spatola affinché ricopra tutta la teglia in maniera uniforme.
5. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180°C per 10-12 min. circa controllando che non cuocia troppo.
6. Sfornare la pasta biscotto al cacao e rovesciarla su un canovaccio spolverizzato con un po' di zucchero semolato, lasciando la carta forno rivolta verso l'alto.
7. Utilizzare un pennello da cucina per bagnare leggermente la carta forno; questo vi aiuterà a rimuoverla più facilmente. Anche in questa operazione raccomando di essere il più delicati possibile.
8. Coprire nuovamente con un nuovo foglio di carta forno e metterla da parte a raffreddare.

Preparazione della farcitura alla crema

1. In una ciotola mettere in ammollo in acqua fredda i fogli di gelatina per 10 minuti circa.
2. In un'altra ciotola amalgamare il latte condensato con il miele.
3. Mettere una casseruola sul fuoco e scaldare 50 ml di panna (prelevandoli dal totale di panna) e sciogliere la gelatina strizzata mescolando.
4. Una volta sciolta perfettamente la gelatina nella panna, unitela al latte condensato e mescolare bene.
5. Montare la rimanente panna con le fruste elettriche e unirle un poco per volta con ampi movimenti dall'alto verso il basso.
6. Mettere la farcia a riposare in frigorifero per 10 minuti. Nel frattempo prendete la pasta biscotto e tagliatela in 2 parti uguali.
7. Passati i 10 minuti togliere la crema dal frigorifero e spalmarla su una delle due metà cercando di livellarla il più possibile fino ai bordi. Coprire con l'altra metà di pasta biscotto e applicare una leggera pressione.
8. Riporre la torta in frigorifero per 1 ora o in freezer per 30 minuti circa.
9. Trascorso il tempo togliere la torta dal frigorifero e tagliarla a fette regolari (ne dovrebbero uscire 10).
Buona degustazione.