

DOLCI E DESSERT

Veneziana farcita

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Gelato al cioccolato (v. ricetta)	350 g
Base per gelati alla Crema (v. ricetta)	350 g
Veneziana da 1000 g	1
Vino marsala secco	1 bicchiere
Cioccolato da copertura	300 g

■ Preparazione

- 1 Predisponete i due gelati, seguendo le ricette relative, dimezzando però le dosi indicate. Quando i gelati saranno pronti, passate alla farcitura della veneziana.
- 2 Tagliate quest'ultima in cinque dischi, che risulteranno piuttosto sottili. Per tale motivo abbiate cura di usare un coltello molto affilato.
- 3 Mettete sul piano di lavoro il disco di base, bagnatelo con del marsala secco e disponetevi sopra metà del gelato alla crema a vostra disposizione.
- 4 Coprite con il secondo disco, bagnate anche questo con del marsala e disponetevi sopra metà del gelato al cioccolato.
- 5 Ripetete i due strati ancora una volta e coprite con l'ultimo strato di veneziana, ricomponendola interamente.
- 6 Nel sovrapporre gli strati fate in modo che il gelato resti ben in vista tra un disco e l'altro, così da conferire alla veneziana il suo caratteristico aspetto 'a strisce'.
- 7 Terminata la farcitura, introducete la veneziana nel freezer per circa 2 ore. Trascorso questo tempo, tagliate a pezzi il cioccolato, mettetelo in una casseruola, unitevi mezzo bicchiere di acqua e portate il recipiente sul fuoco.
- 8 Fate cuocere a bagnomaria, mescolando continuamente, fino a che il cioccolato si sarà completamente sciolto. Lasciate momentaneamente il cioccolato in caldo nel bagnomaria e togliete la veneziana dal freezer.

9

A questo punto potete procedere in due modi: o versare direttamente la colata di cioccolato sulla veneziana intera, oppure tagliare il dolce a spicchi e versare su ciascuno spicchio il cioccolato fuso bollente. Servite immediatamente.