

LA CUCINA DI PESACH

Dolci

Matzo Cake

semplice al cioccolato



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

10 fogli di pane azzimo

900gr di cioccolato fondente fuso (con 350ml di panna se per pasto di latte)

1 tazza di vino rosso dolce (vanno bene anche il succo d'uva kasher oppure usate del succo di arancio)

Frutti rossi per decorare (opzionale)

Panna montata (opzionale)

Procedimento per la Matzo Cake semplice al cioccolato

Il primo passaggio è quello di versare il vino dolce in un contenitore ampio dai bordi bassi, dove possiamo immergere le matzot senza romperle. Spennelliamo il fondo di una teglia in ceramica o vetro con un po' di cioccolato fondente fuso e adagiamo sopra un primo strato di sfoglia azzima, inumidita nel vino.

Proseguiamo in questo modo, intervallando le Matzot con la salsa di cioccolato, fino a terminare con un topping fatto con quest'ultima. Decoriamo con la frutta quando il cioccolato è ancora tiepido, in modo da fissarlo nella ganache, poi mettiamo in frigo a raffreddare per 2-3 ore.