

TRONCHETTO DI AMARETTI



Ingredienti per 4 persone

- 300 g circa di amaretti
- 2 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino Stampa
- 800 g di gelato alle noci
- 200 g di cioccolato fondente
 - 20 g di burro
 - alcune noci

PREPARAZIONE

Mescolate i 2 bicchierini di Sassolino con un'uguale quantità di acqua e inzuppatevi rapidamente gli amaretti.

Rivestite uno stampo da plum-cake imburrato con carta oleata, in modo che la carta sbordi dai lati lunghi dello stampo.

Tappezzate il fondo e metà delle pareti con gli amaretti, che metterete con la parte liscia verso l'interno solo sulle pareti e stendetevi sopra metà del gelato alle noci. Sopra il gelato fate uno strato di amaretti e tappezzate il resto delle pareti, come spiegato sopra.

Spalmate il restante gelato e coprite con altri amaretti. Mettete in freezer

per qualche ora, poi trasferite in frigo per mezz'ora prima di servire.

Mentre il gelato riposa in frigo, sciogliete a bagnomaria il cioccolato con il restante burro a pezzetti e un cucchiaino di acqua, mescolando con un cucchiaino di legno.

Quando la crema sarà sciolta, versatela sul dolce che avrete tolto dallo stampo, eliminando delicatamente la carta.

Ricopritelo interamente, livellando la glassa di cioccolato con una spatola. Guarnite la superficie del tronchetto con qualche gheriglio di noce o altro a piacere.

Rimettete il tronchetto in frigo fino al momento di servire.



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)