

Pralina gelata con cioccolato alla tonka

ORTISEI. Armin Mairhofer chef di «Anna Stuben», il ristorante stellato dell' Hotel Gardena, propone ai nostri lettori un'altra sua ricetta davvero singolare: si tratta della Cohiba Gold, pralina gelata di cioccolato alla tonka con crema di legno di cedro libanese, tabacco e rum. Si tratta - sostiene proprio lo Chef Mairhofer - della declinazione sferica del sigaro di cioccolato Cohiba Gold. Questi gli **ingredienti**: 700 grammi di latte, 300 di panna, 240 di tuorlo, 250 di zucchero, 30 grammi di legno di cedro libanese a scaglie, un cucchiaino da caffè di tabacco alla vaniglia, 6 cucchiaini di rum El Dorado, cioccolato Maracai-bo fuso, un pizzico di fava di

tonka grattugiata, oro puro, aceto balsamico tradizionale, zucchero e sale affumicato. Questa è la **preparazione**: portare ad ebollizione il latte e la panna aggiungere le uova montate con lo zucchero e portare ad una temperatura non oltre i 85 gradi aggiungendo le scaglie di legno ed il tabacco. Raffreddare, passare e mantecare in gelatiera. Formare delle praline, porle in freezer e passarle velocemente nel cioccolato sciolto. Fare rapprendere e servire con aceto balsamico tradizionale, un pizzico di zucchero, sale affumicato e l'oro. È una ricetta che sembra fatta apposta in vista della prossima ricorrenza di San Valentino.



Lo Chef Armin Mairhofer