

Quadrotti al burro di arachidi e zucca

Questi quadrotti dolci e amari al burro d'arachidi e zucca sono molto saporiti, e il contrasto tra il sapore dolce del burro di arachidi e l'amaro del cioccolato è molto particolare in bocca.

Per ottenere questo contrasto ho usato, per la copertura, il cioccolato



fondente al 95%: mangiarlo al naturale è piuttosto impegnativo, perchè è veramente molto amaro, ma in abbinamento al sapore fin troppo dolce del burro d'arachidi è perfetto.

- Per l'impasto:

- 300 gr di zucca pulita
- 250 gr di burro di arachidi senza grumi
- 180 gr di burro
- 25 gr miele liquido

- Per la copertura:

- 200 gr di cioccolato fondente al 95%
(in alternativa: 120 gr di burro, 70 gr di cacao amaro in polvere, 25 gr di miele)

Lavare e sbucciare la zucca e privarla di semi e filamenti. Tagliarla a pezzi grossi, porla in un piatto e cuocere alla massima potenza nel forno a microonde per circa 7-8 minuti. Scolare dall'acqua in eccesso e schiacciare con una forchetta.



Lasciare raffreddare poi frullare insieme al burro d'arachidi, al burro e al miele.



Preparare una teglia rettangolare (dimensioni circa 20×30) e foderarla sul fondo con carta forno. Fate trabordare la carta dai due lati, così sarà molto più semplice sfilare il fudge una volta raffreddato.

Versare all'interno il composto e livellare bene. Mettere a riposare in frigorifero per un'oretta (in alternativa, 25 minuti in freezer). Nel frattempo in una ciotola fondere il cioccolato amaro al microonde: Avviare alla massima potenza per 20 secondi alla volta, poi estrarre, mescolare e ripetere, finché il cioccolato non è quasi del tutto fuso. A questo punto attendere 1 minuto, poi mescolare per l'ultima volta fino ad ottenere un cioccolato perfettamente fuso.



Se non avete il cioccolato fondente al 95% (che ha un sapore amarissimo!) potete usare il cacao amaro unendolo al burro fuso: fondere il burro al microonde, aggiungervi 25 gr di miele liquido, mescolare bene poi unire il cacao amaro. Mescolare a fondo per eliminare tutti i grumi. Otterrete più o meno lo stesso effetto.

Versare il cioccolato fuso sullo strato di zucca.



Livellare bene con una spatola e rimettere il tutto nuovamente in frigorifero (o nuovamente in freezer per almeno mezz'ora). Una volta freddo, sformare e tagliare a cubetti grandi (se ne ottengono circa 20-25), usando un coltello molto affilato, che prima di ogni taglio va passato sotto al rubinetto dove scorra acqua bollente, poi asciugato con carta da cucina. In questo modo il fudge si taglierà come burro, ottenendo quadrati perfetti.



Conservare in frigorifero fino al momento di servire.