Pancake al cioccolato con composta di more



Ricetta di Silvio Germann



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	4 Min.
Porzioni	4
Pezzo	12

Desidera dare un tocco speciale al classico pancake? Provate la ricetta di Silvio, leggera, soffice, originale e semplicemente deliziosa!

Composta di more

200 gr mora

80 gr acqua

30 gr di zucchero a velo

1 limone, scorza e succo

Pancake al cioccolato

8 uova

12 gr di amido di mais

80 gr zucchero

80 gr latte

120 gr farina

1 pizzico sale

2 baccelli di vaniglia, raschiati

un filo di cardamomo in polvere

40 gr di cioccolato fondente, tritato grossolanamente

40 gr d'olio di semi di girasole

un filo di miele

un filo di di zucchero a velo

foglie di verbena odorosa

Composta di more

Tagliate le more a metà o in quarti, a seconda delle loro dimensioni. Scaldarli brevemente in una padella a fuoco medio. Aggiungere l'acqua e far ridurre leggermente a fuoco vivace per alcuni minuti, finché il composto non si addensa fino a raggiungere una consistenza sciropposa. A piacere, insaporire con zucchero a velo e scorza di limone. A dipendenza della dolcezza delle more, aggiungere a piacere un po' di succo di limone.

Pancake al cioccolato

Separate le uova e mettete da parte i tuorli per il passaggio successivo. Monti gli albumi in una planetaria o in un robot da cucina. Mescolate insieme lo zucchero e l'amido di mais e aggiungeteli gradualmente agli albumi in tre riprese, continuando a montare. Continuate a montare finché gli albumi sono ben fermi e formano dei picchi quando si solleva la frusta.

Sbattere i tuorli, il latte, la farina e il sale fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungete i semi di vaniglia e il cardamomo in polvere all'impasto, quindi incorporate delicatamente gli albumi montati poco alla volta. Trasferite il composto in una sac à poche.

Cottura dei pancake

Scaldare un po' di olio di semi di girasole in una padella a fuoco medio. Con una sac à poche, formare nella padella porzioni di impasto di dimensioni uniformi, di circa 7 cm di diametro e 1–2 cm di altezza, lasciando abbastanza spazio tra un pancake e l'altro.

Cuocere per 20–30 secondi finché le basi iniziano a rapprendersi. Quindi spalmate uniformemente un po' di cioccolato su ciascun pancake e coprite con un altro po' di pastella.

Versate circa 1 cucchiaio di acqua attorno ai pancake nella padella e coprite immediatamente con un coperchio. Dopo circa 2 minuti, girare con cura ogni pancake e cuocere per altri 1–2 minuti fino a cottura ultimata.Ripetere con la restante pastella per pancake.

Servire

Disporre i pancake su un piatto. Distribuite a cucchiaiate la composta di more sopra e intorno, quindi irrorate con un po' di miele e spolverizzate con zucchero a velo. Guarnire con foglie di verbena odorosa, se desiderato.

Consigli

Anziché utilizzare una sac à poche, potete anche distribuire l'impasto nella padella preriscaldata con un porzionatore da gelato o un cucchiaio grande. Un coppapasta rotondo unto, con un diametro di circa 7 cm, aiuta a ottenere pancake dalla forma uniforme.

Ulteriori informazioni

Creata il	27.11.2026