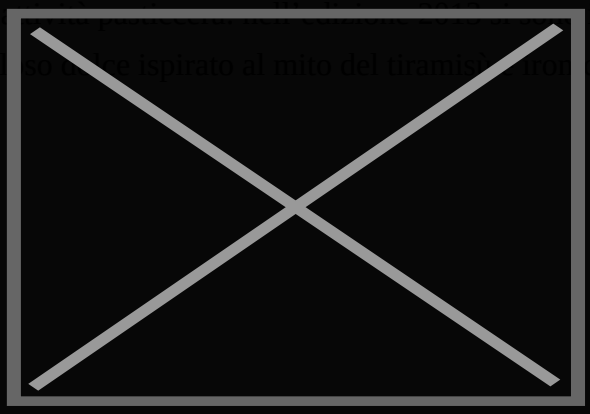
Il tiramisù ora parla sloveno. Una ricetta particolare

torta-matiramicosa-matiramisu-1-f797e11a

I maestri pasticceri sloveni di LifeClass tornano a vincere al concorso Dolce Istria, il più famoso festival internazionale di dolci del Paese balcanico, dove si confrontano l'arte del passato e le ultime creative innovazioni nel settore dell[illegible] pasticceria. Nell'edizione 2018 [illegible] infatti aggiudicati la medaglia di bronzo con la ricetta di un goloso dolce ispirato al mito del tiramisù, argutamente chiamato "Torta Matiramicosa? Matiramisu!".



Un dolce che presenta un particolare mix di sapori, a cominciare dall'impasto "Terra dell'Istria", che unisce Fior di Sale delle locali saline di Sicciole, cioccolato extra fondente e Blanc Satin, cacao, zucchero, nocciole, olio d'oliva Lisjak Gold. Un particolare "tocco" è poi dato dal ribes nero e dall'acquavite di fichi, ingredienti che accostati a Savoiardi, Lady Fingers, caffè e alla mousse di ricotta e mascarpone, donano una marcia in più al classico dolce.

Questa ricetta è però solo l'ultimo successo della pasticceria LifeClass, che fin dal 2010 ha sbancato il concorso Dolce Istria con le altre regine della sua produzione: la "Torta bella come l'olio", una bavarese a limone e fragola, su base frolla, arricchita da olio d'oliva locale con limone; la "Grand Hotel Portoroz", un classico che abbina cioccolato e fragole e che prende il nome dal più esclusivo hotel del resort LifeClass; la torta "Fior di Sale", goloso dessert al cioccolato con aggiunta di Fior di Sale, che dona un perfetto connubio tra amaro e dolce; la "Torta al caramello", con crumble di fichi, noci abbrustolite, mousse di cioccolato, pan di spagna al cioccolato e noci, glassa di cioccolato e caramello; e infine, la "Zuppa? No, minestrone!", in cui, su una base di cracker di semi con nocciole, poggiano una crema bavarese con polenta istriana e vaniglia Tahiti, uno strato di refosco dolce e purè di lamponi, pan di spagna al cioccolato bianco Blanc Satin, limone e lime, e una glassa di polenta

con cioccolato bianco e vaniglia Tahiti.