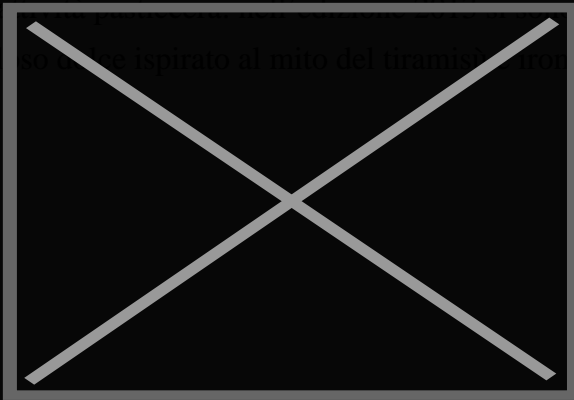


# Il tiramisù ora parla sloveno. Una ricetta particolare

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'artigianato dolciario. Insieme a un altro dolce, infatti aggiudicati la medaglia di bronzo con la ricetta di un goloso dessert ispirato al mito del tiramisù, ma non è esattamente 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 Savoiard, 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 refresco dolce e purè di lamponi, pan di spagna al cioccolato bianco Blanc Satin, limone e lime, e una glassa di polenta

