

Ingredienti: 6 uova, 200 g. di margarina, 300 g. di zucchero, 150 g. di farina di grano 30 g. di cacao, 250 g. farina di neccio. Montare sei tuorli con la margarina e 250 g. di zucchero. A parte montare a neve le sei chiare con 50 g. di zucchero. Unire i due impasti insieme alle farine stacciate insieme per mescolarle bene, e il cacao. Ungere e infarinare due teglie di 25 cm di diametro, riempirle con il composto e fare cuocere per 45 minuti a 160°. A cottura avvenuta lasciare raffreddare per 2-3 ore poi tagliarle trasversalmente, inzupparle con rum diluito con acqua e zucchero, poi farcire con la crema di yogurt.

Per la crema di yogurt: 100 g di panna montata con 100 g. di zucchero, 100 g. di ricotta, e 200 g di yogurt magro. Unire tutti gli ingredienti con delicatezza, quindi riempire la mantovana di neccio e guarnire a piacere