



# Torta Coca Cola

## Ingredienti

Cioccolato Fondente : 700 g per una bottiglia di 2 litri

Base Pan di Spagna da 26 cm di diametro o un quadro di 20 cm per lato

Bagna a piacere personale

Crema a piacere personale

Torta Coca Cola???.....Si tratta di una torta fatta direttamente nella bottiglia di plastica della bevanda.

Si mette del cioccolato fuso nella bottiglia in modo da creare lo stampo poi la si farcisce a piacere, si sigilla per bene il lato aperto poi la si congela e con tanta pazienza si toglie la plastica dalla torta. E' fondamentale che il cioccolato sia temperato e che lo smodellamento avvenga con la bottiglia ben ghiacciata. E' opportuno fare due strati di cioccolato per evitare rotture.

Per il ripieno io ho utilizzato del pan di Spagna e della crema tiramisù fatta con mascarpone panna e base semifreddo ma si può fare con qualsiasi farcitura che si possa abbinare bene col cioccolato.

Ho usato del fondente per avere maggiore solidità della struttura.

## Riepilogo Passo-Passo

### Step 1

Togliere dalla Bottiglia di Coca Cola una parte del dorso in modo da creare l'apertura. Staccare l'etichetta e conservare.

### Step 2

Fondere il cioccolato a bagnomaria, portarlo a 50 gradi e poi raffreddarlo fino 31 gradi per poi versarlo nella bottiglia.

### Step 3

Fare in modo che il cioccolato copra tutto l'interno della bottiglia. Far raffreddare in frigo 30 minuti e poi ripetere l'operazione con il riposo in frigo per 30 minuti.

### Step 4

Foderare l'interno con del Pan di Spagna a fettine bagnandole leggermente e mettendo poi della crema. Stratificare fino a raggiungere l'apertura fatta in precedenza

### Step 5

"Sigillare" con il cioccolato fuso e mettere in congelatore per una notte intera

### Step 6

Con molta pazienza smodellare aiutandosi con delle forbicine e rimettere l'etichetta tolta in precedenza