



Torta Mokaccina

Ingredienti

Frolla al cacao:

Burro :125 g

Zucchero a velo: 125 g Zucchero a velo : 125 g

Mezza Bacca di vaniglia(semini)

Uova :50 g

Sale: 2 g

Lievito :5 g

Farina 00 : 200 g

Cacao :40 g

Ganache al cioccolato fondente

Panna fresca :110 ml

Cioccolato fondente al 60% : 150 g

Ganache al cioccolato bianco:

Panna Fresca :100 ml

Cioccolato bianco : 200 g

Crema Pasticcera :200 g

Caffè solubile :30 g

Un incontro di sapori e aromi. Il cioccolato si sposa a meraviglia con il caffè.

Una torta ideale sia per il dopo pasto che per l'ora del tè

Per la Frolla:

Amalgamare bene con lo scudo lo zucchero col burro morbido e la vaniglia. Poi aggiungere l'uovo, la farina, il lievito ed il sale. Lavorare giusto il tempo di far assorbire la farina. Mettere in congelatore 30 minuti per farla riposare bene.

Preparare la Crema pasticcera al solito modo.

Preparare la ganache al cioccolato fondente, facendo bollire la panna e poi versarla sul cioccolato fatto a pezzetti. Conservare un po' per la decorazione finale(se dura scaldarla un po' col microonde) Emulsionare bene. Poi aggiungere la crema pasticcera ed il caffè solubile.

Rivestire una teglia con la frolla e versare la crema. Infornare a 175° per circa 35 minuti. Far raffreddare nel Freezer.

Dopo versare la ganache al cioccolato bianco fatta allo stesso modo di quella fondente.

Decorare a piacere con la ganache messa da parte e inserita poi in un cono per realizzare i decori