



Torta pasqualina al cioccolato

Ingredienti

Per la frolla:

200 gr farina

100 gr zucchero

100 gr burro

scorza grattugiata di un'arancia (se gradita)

1 bustina vanillina

2 tuorli

1 uovo intero

1 cucchiaino di lievito

Per il ripieno:

350 gr ricotta

250 gr mascarpone

100 gr panna

100 gr zucchero

2 uova

30 gr cacao amaro

8 gr lievito

Per la copertura:

175 gr acqua

150 gr panna

100 gr zucchero

75 gr cacao amaro

8 gr colla di pesce

La torta, di facile esecuzione nonostante debba essere realizzata in tre fasi, offre un susseguirsi di consistenze e sapori diversi: la friabilità della frolla alla vaniglia è bilanciata dalla cremosità "cioccolatosa" del ripieno e dalla freschezza della copertura.

Preparare la frolla impastando velocemente tutti gli ingredienti. Stenderla in uno stampo a cerniera avendo cura di fare i bordi belli alti. Bucherellare la base e porre in frigo.

Preparare il ripieno amalgamando tutti gli ingredienti (non occorre che gli albumi siano montati a neve). Versare il composto nel guscio di frolla e infornare. Per verificare la cottura a fare la classica prova stecchino (attenzione: deve rimanere leggermente sporco di impasto altrimenti la torta risulta troppo cotta). Cottura: 50 - 60 minuti, 180°.

Preparare la copertura: mettere tutti gli ingredienti in un pentolino e ammolare la colla di pesce nell'acqua fredda. Portare il pentolino sul fuoco e quando l'ebollizione è forte aspettare un minuto e poi spegnere. Strizzare la colla di pesce e unirli mescolando finché non si è sciolta. Prima di versare il composto sulla torta attendere che si sia intiepidito. Attenzione: quando si versa, la copertura tende a colare sul lato della torta quindi procedere con cautela e riempire il guscio di frolla fino al bordo. Porre in frigorifero per 4-5 ore.

Prima di servire cospargere di cacao e accompagnarla con della panna montata.