

Trionfo di cioccolato

www.ilricettariodibianca.com



Ingredienti

- Ingredienti per l'impasto:
- 4 uova
- 75 g di zucchero
- 70 g di farina per dolci
- 20 g di cacao amaro in polvere
- 80 g di burro
- sale q.b.
- burro e farina per la tortiera
- Ingredienti per la crema al cioccolato:
- 450 g di cioccolato fondente
- 1/2 litro di panna da montare
- 6 tuorli
- 75 g di zucchero
- sale q.b.

TROVI LA VIDEORICETTA QUI

Per gli amanti del cioccolato è un vero momento di goduria. L'ho spesso realizzata per festeggiare i compleanni perché ha una "bella presenza" e poi perché è davvero difficile che il cioccolato non piaccia.

Puoi acquistare un anello per torte qui su Amazon



regolabile da 16-32 cm, l'altezza è 8 cm.

Per una tortiera da 22 cm circa

Procedimento:

sciogli dolcemente nel microonde il burro, occorre circa 1 minuto a 700 watt.

Accendi il forno statico a 180° poichè occorre davvero poco tempo per montare l'impasto e il forno dev'essere pronto.

Imburra e infarina la tortiera.

Monta le uova con un pizzico di sale e con lo zucchero. Una volta ben spumoso e montato (circa 10 minuti) abbassa al minimo la velocità (altrimenti crei una nube fino al soffitto) e aggiungi un po' alla volta farina e cacao setacciati, quindi aggiungi il burro fuso.

Versa nella tortiera, livella la superficie e inforna per 25 minuti (fai la prova stecchino).

Intanto occupati della crema al cioccolato: sciogli al microonde (o a bagnomaria) il cioccolato spezzettato con il burro. Metti da parte.

Monta con la frusta a bagnomaria i tuorli con lo zucchero ed un pizzico di sale. Togli dal fuoco e sempre utilizzando le fruste, aggiungi il composto di burro e cioccolato e continua a "frustare" fino a che la crema non si sarà intiepidita. Copri con la pellicola a contatto e fai riposare.

Una volta che la torta sarà fredda dividila a metà .

"Sporca" il fondo del piatto da portata con un po' di crema al cioccolato così non scivolerà via la torta, adagia un disco di torta, posiziona l'anello stringendolo bene e distribuisce metà della crema al cioccolato, copri con il secondo disco e termina versando la rimanente parte di crema.

Tienila coperta in frigo almeno 4-5 ore prima di togliere l'anello (aiutati con un coltello da infilare tra torta ed anello per far sì che si sformi più facilmente).