

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

BiedermeierTorte

LUOGO: **Europa / Germania**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **120 min** COTTURA: **80 min** COSTO:

medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO NEL CONGELATORE



3 tuorli d'uovo.

PER LA BAGNA

45 ml di cherry brandy.

PER LA GLASSA GANACHE

60 ml di latte

45 ml di panna fresca

30 g di zucchero

30 ml d'acqua

16 ml di sciroppo di glucosio

180 g di cioccolato da copertura.

PER LA COPERTURA

120 ml di panna fresca

5 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Per la base sacher: preriscaldate il forno a 175°C.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato.

Con le fruste elettriche sbattete il burro ammorbidito e 70 gr di zucchero fino ad avere un composto cremoso.

Aggiungete il cioccolato da copertura sciolto e portato a 32 C°.

Mescolate bene il tutto incorporando anche un tuorlo d'uovo alla volta.

In una ciotola montare a neve gli albumi con lo zucchero.

Mescolate i due impasti delicatamente.

Aggiungete la farina e mescolate delicatamente con una spatola.

Versate il composto nella tortiera da 22 cm imburrata ed infarinata.

Fate cuocere per 55 minuti.

Lasciate raffreddare.

Tagliare dalla torta un disco di circa 1 centimetro e mezzo di altezza.

Per la crema di Nocciole: con le fruste elettriche sbattete lo zucchero con i tuorli d'uovo, la vaniglia e il sale per 20 minuti.

Fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Strizzatela e scioglietela con 2 cucchiaini di acqua bollente.

Unite la gelatina al composto di uova e zucchero e mescolate.

Aggiungete le nocciole tritate.

Montate con le fruste elettriche la panna e unitela alla crema mescolando delicatamente con una spatola.

Ponete un foglio di carta da forno su un piatto ed appoggiateci sopra lo stampo ad anello da 22 cm.

Versateci all'interno il composto livellando.

Ponete nel congelatore.

Per la mousse di cioccolato: mettete 100 ml di panna ed il cioccolato in un pentolino

mescolando finché non sarà completamente sciolto.

Fate raffreddare fino a 35°C.

Sbattete le uova con le fruste elettriche fino ad avere un composto spumoso.

Inglobate le uova montate nella copertura mescolando rapidamente.

Montate la panna restante ed unitela al composto.

Per la glassa ganache: mescolate insieme il latte, la panna, lo zucchero, l'acqua e lo sciroppo di glucosio in una pentola.

Portate il composto ad ebollizione, mescolando costantemente, e togliete dal fuoco.

Aggiungete il cioccolato a pezzetti e continuate a mescolare finché non si sia completamente sciolto.

Il composto è pronto per essere utilizzato.

Per assemblare la torta: togliete il disco di crema alle nocciole dallo stampo e mettetelo in frigo.

Mettete all'interno dello stampo ad anello un nastro di acetato e ponete sopra un piatto da portata.

Mettete all'interno il disco di torta, bagnate con il liquore e poi appoggiate sopra il disco di crema di nocciole.

Usando una sacca da pasticciere con bocchetta sufficientemente larga, riempite lo spazio vuoto lasciato all'interno dello stampo con la mousse al cioccolato.

Livellate con una spatola lavorando dal centro verso il bordo facendovi guidare dall'anello di acetato.

Rimuovete lo stampo ad anello lasciando il nastro di acetato.

Coprite la torta con un leggero strato di panna montata dolcificata.

Livellate con cura e mettete nel congelatore per 30 minuti.

Infine, coprite versando la glassa ganache ben livellata.

Rimuovete l'anello di acetato e mettete in frigorifero fino a poco prima di servire.

Decorate con la glassa rimasta.