

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cioccolato assoluto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO



Torta per gli amanti del cioccolato fondente, da qui il nome cioccolato assoluto. Sono tre gli strati che compongono questa torta e, non c'è bisogno di dirlo, sono tutti e tre a base di cioccolato: una base di frolla al cioccolato, uno strato di cioccolato fondente fuso e l'ultimo di crema al cioccolato fondente.

## PER LA PASTA FROLLA AL CIOCCOLATO

FARINA 250 gr  
ZUCCHERO A VELO 100 gr  
SALE 1 pizzico  
CACAO AMARO 1 cucchiaino da tè  
BURRO freddo a dadini - 200 gr  
TUORLO D'UOVO leggermente sbattuti -  
2  
ACQUA 1 cucchiaino da tavola

## PER LO STRATO DI CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDATE 150 gr

## PER LA CREMA AL CIOCCOLATO

PANNA PASTORIZZATA 200 ml  
CIOCCOLATO FONDATE 300 gr  
TUORLO D'UOVO 3  
BURRO 40 gr

# PREPARAZIONE

1 Questa torta è costituita da tre strati, partiamo dalla base: la pasta frolla al cioccolato.

Unite tutti gli ingredienti, eccetto i tuorli, in una ciotola o su di un piano di lavoro e impastate fino ad ottenere un composto sabbioso.





**2** Aggiungete, a questo punto, i tuorli, impastate fino ad ottenere un composto omogeneo.



**3** Formate una palla con l'impasto, copritelo con della pellicola trasparente e riponete in frigorifero per almeno 2 ore.



- 4 Scaldate il forno a 190°C, stendete la pasta ad uno spessore di 3 mm e foderate con questa una tortiera da 26 cm di diametro.







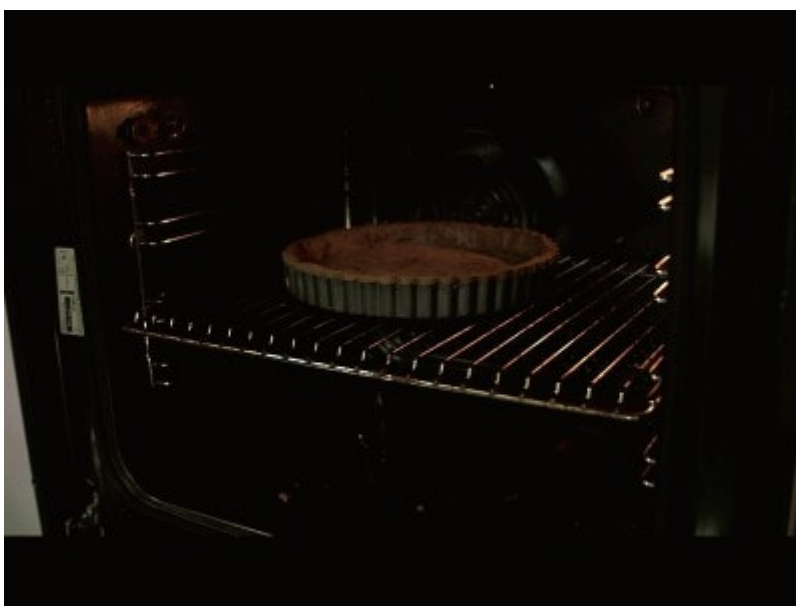
5 Bucherellate la base di frolla con i rebbi di una forchetta.



- 6 Infornate la base senza ripieno avendo l'accortezza di mettere un peso o un foglio di carta forno completamente riempito di fagioli per evitare che la pasta frolla si gonfi.



- 7 Dopo 20 minuti togliere i pesi dalla base e infornare di nuovo per altri 10 minuti.



- 8 Fondete a bagnomaria il cioccolato fondente indicato per lo strato di cioccolato e distribuitelo in modo omogeneo sulla la base della torta.



- 9 Fate raffreddare completamente il cioccolato fino a quando sia completamente solidificato.

Preparate, nel frattempo, la crema al cioccolato scaldando la panna e versandola sul cioccolato fondente, quindi mescolate bene fino a completa fusione del cioccolato stesso.



- 10 Incorporate i tuorli ed il burro.



**11** Versate la crema appena ottenuta nello stampo della torta.





12 Lasciate raffreddare completamente.