

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta SUPER-Cioccolato strepitosa!

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 150 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



200 g di cioccolato fondente.

PER DECORARE (FACOLTATIVO)

rose di crema di burro.

PREPARAZIONE

1 Cominciate col preparare il pan di spagna: con lo sbattitore elettrico montate le uova con lo zucchero (che avrete reso più fine passandolo ad esempio in un macina-caffè), e il sale fino a rendere il composto gonfio, chiaro e cremoso.

Mescolate insieme in una scodella la farina, l'amido, il cacao e la cannella (se la usate) e poi setacciateli poco alla volta sul composto di uova, mescolando dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare il composto.

Trasferite il tutto in una tortiera da 24 cm imburrata e infarinata e infornate in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti (fare la prova stecchino per vedere se la base è asciutta).



2 Mentre il pan di spagna si raffredda preparate la crema.

Montate la panna fresca insieme ai 50 g di zucchero a velo nella planetaria (o con lo sbattitore elettrico). Quando è pronta trasferitela in frigorifero.

Mettete nella ciotola della planetaria (senza lavarla) il mascarpone con i 50 g di zucchero semolato (reso fine anche questo con un macina-caffè) e il cacao.

Quando la crema mascarpone è ben amalgamata, incorporate poco alla volta la panna montata in precedenza usando una spatola.



3 A questo punto procedete con il montaggio della torta.

Eliminate la crosticina superiore del pan di spagna e tagliatelo in due strati



4 quindi bagnate il primo strato con il succo d'arancia usando un pennello da cucina,



5 versate tutta la crema e livellatela con l'aiuto di una spatola,



6 mettete sopra il secondo strato di pan di spagna,



7 bagnare anche questo col succo d'arancia,



8 Mettete la torta in frigorifero e preparate una ganache al cioccolato per la copertura.

Mettete la panna in un pentolino e, quando è ben calda, aggiungete il cioccolato fondente spezzettato a quadretti.



- 9 Tenete sul fuoco fino al completo scioglimento del cioccolato, portando ad ebollizione e mescolando di continuo con una frusta. Il risultato è una crema di cioccolato densa. Togliete dal fuoco e mettete il pentolino in un recipiente più grande pieno di acqua fredda per velocizzare il raffreddamento, sempre mescolando con la frusta. Quando la ganache è diventata quasi fredda, ma ancora fluida, versatela sulla torta. Man mano recuperate con un cucchiaino quella che cola sul vassoio e la rimettete su, finché la torta non risulti completamente glassata.





10 Dopo aver versato tutta la ganache, prima di riporre in frigo, decorate con qualche rosa di crema di burro se vi piace.

