

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta a cuore sfogliata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Cosa c'è più a tema col San Valentino di un cuore dolce col cioccolato? Un dolce goloso e romantico per concludere la vostra cena a lume di candela...

INGREDIENTI PER LE BASI

PASTA SFOGLIA rotoli - 2

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO

PANNA FRESCA 200 ml

CIOCCOLATO FONDENTE 300 gr

TUORLO D'UOVO 3

BURRO 40 gr

PER FARCIRE

CONFETTURA DI FRAGOLE 200 gr

PER LA COPERTURA

PANNA FRESCA 250 ml

ZUCCHERO 100 gr

COLORANTE ALIMENTARE rosso -

PREPARAZIONE

1 Accendete il forno a 220°C.

Stendete i rotoli di sfoglia e ricavate da ciascuno un cuore delle dimensioni desiderate aiutandovi con un grosso tagliapasta a cuore o con un cartamodello; i due cuori dovranno essere esattamente uguali poichè andranno a costituire le due basi della torta.



2 Infornate i due cuori di sfoglia per circa 20 minuti o fino a quando la sfoglia risulti ben dorata.

Durante la cottura della sfoglia preparate la crema al cioccolato: scaldate molto bene la panna in un pentolino e toglietela dal fuoco appena prima che prenda bollore.

Versatela immediatamente sul cioccolato spezzettato e mescolate fino a quando il cioccolato risulti completamente sciolto.



3 Unite al composto i tuorli d'uovo mescolando energicamente con una frusta.



4 Incorporate, quindi il burro e mescolate per far amalgamare anch'esso.



5 Lasciate raffreddare il composto a temperatura ambiente.



6 Riprendete le basi di sfoglia dal forno, una volta cotte, e lasciatele raffreddare.

Qualora le basi fossero particolarmente irregolari, tagliate le irregolarità con un coltello seghettato ed utilizzatele per riempire i buchi che vengono a crearsi.



7 Stendete uno strato di confettura di fragole su di una base e distribuite la crema al cioccolato sull'altra base di sfoglia.



8 A questo punto sovrapponetevi i due cuori in modo tale che il cioccolato e la confettura si tocchino.

Riponete la torta in frigorifero mentre preparate la copertura alla panna.

Versate la panna, fredda di frigorifero, in una ciotola, anch'essa possibilmente fredda ed unitevi lo zucchero ed il colorante alimentare rosso.



9 Montate, quindi la panna che assumerà una bella tonalità di rosa più o meno carico a seconda della quantità di colorante utilizzata.

Considerate che, montando, la panna tenderà a schiarirsi, potrete aggiustare la tonalità di rosa via via che montate la panna stessa.

Trasferite la panna montata in una sac à poche dotata di bocchetta stellata.

Riprendete la torta dal frigorifero e decoratene la superficie con dei ciuffetti di panna rosa.



10 Riponete il tutto in frigorifero fino al momento di portare il dolce in tavola.