

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cioccolato e marzapane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LA TORTA

- 150 g di burro
- 220 g di zucchero
- 200 g farina senza glutine bi-aglut (oppure semplice farina 00)
- 3 uova
- 50 g cioccolato fondente
- 1 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito per dolci.

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO

- 400 g di Zucchero
- 250 ml di acqua
- 300 g di cioccolato fondente
- una noce di burro.

PER DECORARE

- marzapane e sciroppo di menta.

PREPARAZIONE

1 Per la torta: fate sciogliere nel microonde il burro.

In una ciotola mettete il burro, lo zucchero ed i tuorli e mescolare bene.

Unite la farina con il lievito setacciati ed il latte, mescolate bene fino ad avere un composto omogeneo.

Con le fruste elettriche montare a neve ferma gli albumi e uniteli al composto mescolando delicatamente per non smontare il tutto.

Dividete il composto in due ciotole ed in una delle due aggiungete il cioccolato precedentemente sciolto nel microonde.

Prendete una tortiera rettangolare in silicone 25x30 cm e riempite con i due composti alternandoli con un cucchiaino.

Infernare a 180°C per 30 minuti circa.



2 Preparate la glassa: fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro.



3 Cuocete separatamente lo zucchero con l'acqua per 10 minuti circa.



4 Aggiungete a cucchiataie la glassa di zucchero calda sopra il cioccolato fuso.

Mescolare delicatamente.



5 Disponete la torta sopra una griglia.



6 E versateci sopra la glassa.



- 7 Mentre la torta riposa preparate le decorazioni: colorate il marzapane con un poco di sciroppo di menta.





8 Con l'aiuto di un mattarello stendete il marzapane.



9 Ritagliate delle strisce con una rotella dentellata.



10 Sistemate due strisce sulla torta come nella foto.



11 E tagliate via l'eccesso.



12 Preparate il fiocco: piegate una striscia di marzapane su se stesso mettendo della carta stagnola per mantenere la forma come nella foto.



13 Stringete un pò il centro.



14 E concludete con una piccola striscia al centro.



15 Posizionate il fiocco sulla torta.



16 Prima di servire togliete la carta stagnola.



