

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cioccolato glassata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La torta al cioccolato glassata è la ricetta che più rappresenta una pasticceria elegante, raffinata, curata nei suoi semplici dettagli che ne fanno un dolce non particolarmente difficile ma gustosamente ricco.

Dalla consistenza nascosta della granella alla setosità della [glassa al cioccolato](#), assaporatela piano, fetta dopo fetta, godendovi il risultato di un dolce al cioccolato degno dell'alta pasticceria.

Avete ancora voglia di dolci al cioccolato? Provate anche i [muffin di torta Sacher](#) e decorateli con la stessa glassa!

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 300 gr

BURRO 250 gr

MANDORLE 100 gr

FARINA 150 gr

UOVA 5

ZUCCHERO 4 cucchiaini da tavola

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PER LA COPERTURA

CIOCCOLATO FONDENTE 160 gr

PANNA fresca - 130 ml

PREPARAZIONE

- 1 Spezzettate il cioccolato fondente e versatelo in un pentolino o in una ciotola. Sciogliete a fiamma molto bassa o al microonde. Unite il burro e amalgamate fino ad ottenere una crema omogenea.



- 2 Togliete il pentolino dal fuoco e fate intiepidire.

In un recipiente sbattete le uova e amalgamatele con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa.





3 Unite le mandorle tritate finemente, la farina, il lievito e la crema al cioccolato preparata in precedenza.





4 Versate il composto in una teglia di diametro di 22-24 cm, preferibilmente con apertura a

cerniera, dopo averla imburrata e infarinata.



5 Livellate la superficie e fate cuocere per circa 45 minuti in forno preriscaldato a 180°C.

Se si vuol essere sicuri della cottura prima di estrarre la torta dal forno pungetela con uno stecchino, se esce pulito è pronta.

Lasciate raffreddare prima di sformare.

Procedete con la glassa: scaldate la panna in un pentolino, unite il cioccolato fondente e mescolate il composto fino a quando non diventa omogeneo.



6 Versate sulla superficie della torta e glassate il dolce al cioccolato in maniera omogenea.

Lo strato di glassa al cioccolato non dovrà essere troppo spesso.



7 Decorate la torta al cioccolato a piacere con scaglie di mandorle e chicchi al cioccolato.



CONSIGLIO

La ricetta della glassa al cioccolato che vi abbiamo proposto in questa ricetta potrete riutilizzarla ogni qual volta abbiate la necessità di glassare un dolce, che sia una torta o un biscotto.

Si tratta di una glassa che rimane piuttosto morbida ma ha il grande vantaggio che si distribuisce bene sulla torta formando uno strato molto sottile.