

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta all'earl grey e cioccolato

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 85 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## PER DECORARE

1 dose di cioccolato plastico

## PREPARAZIONE

**1** Preriscaldate il forno a 160°C.

Imburrate una teglia di circa 25 cm a bordi alti.

Preparate il the con la quantità d'acqua indicata e lasciate in infusione per 5 minuti.





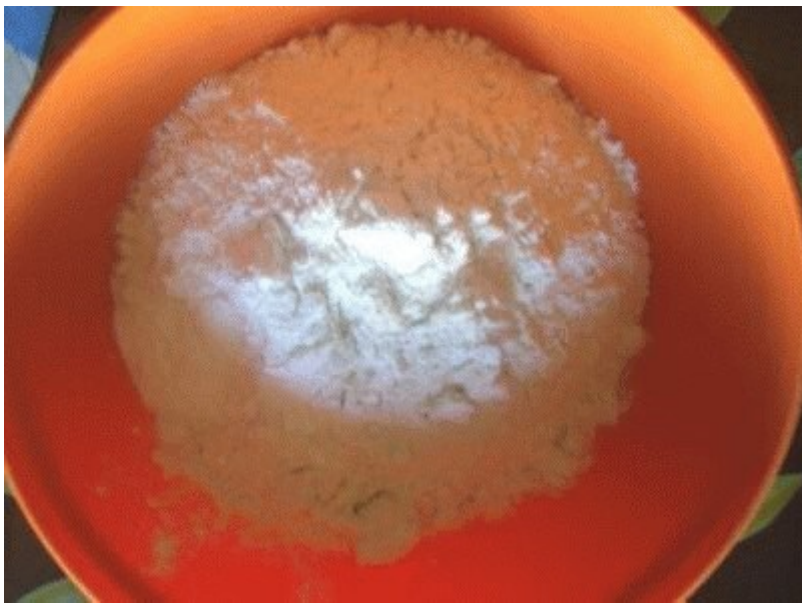
**2** Poi strizzate bene le bustine e toglietele.

Lasciate raffreddare l'infuso.

Frullare nel frullatore la marmellata se contiene pezzi d'arancia e tenetela da parte.



**3** Versare farina e lievito in una ciotola.



4 Sciogliete i 225 grammi di cioccolato a bagnomaria.



5 E lasciatelo raffreddare fino a quasi temperatura ambiente.

Ora con una frusta elettrica montare a crema il burro con lo zucchero finchè diventa gonfio.





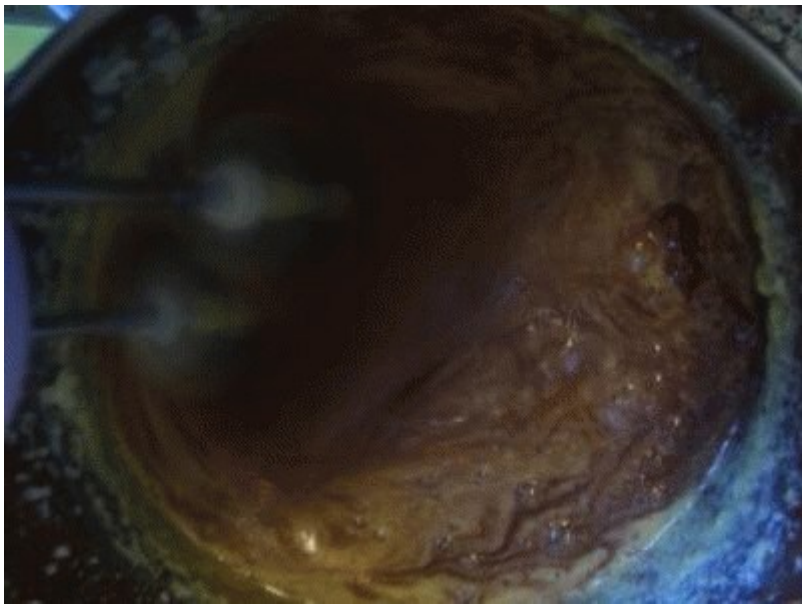
6 Poi aggiungete le uova, uno alla volta, continuando a montare.



7 Aggiungete il cioccolato fuso.



8 E montare.





9 La marmellata.



10 E continuate a montare.





11 Le noci e la vanillina.



12 Ora alternativamente incorporate metà del tè.



13 Montare.



14 Aggiungete metà della farina mescolata con il lievito.

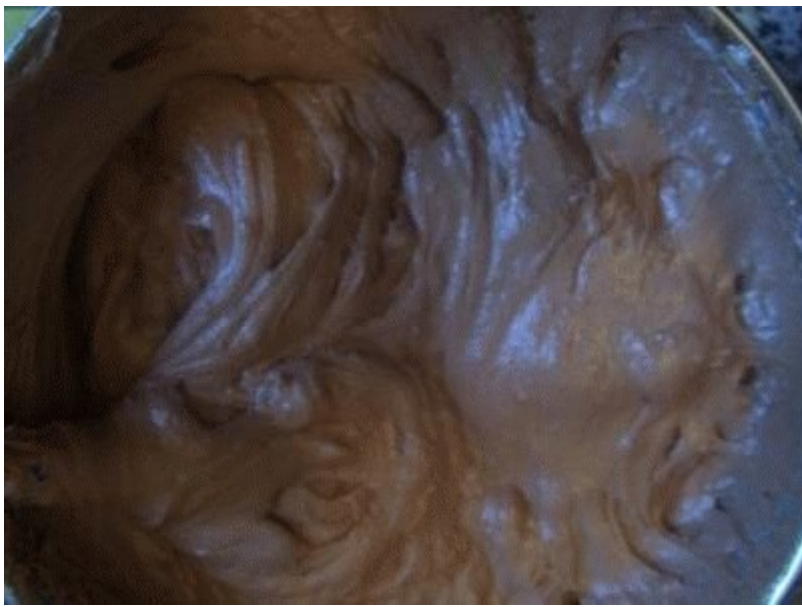


15 E montare.



16 Concludete con il tè rimasto e la farina continuando sempre a montare.





**17** Trasferite in una tortiera in silicone di 24 cm.



**18** Infornate per circa 1 ora e 10 minuti.

Fate raffreddare la torta nella teglia per una decina di minuti.

Poi, staccatela dai bordi se serve, aiutandovi con un coltello, e sformatela sopra una griglia.





19 Dividete in due dischi e farcite con la marmellata.

Per la copertura: fate bollire la panna in uncasseruola e toglietela dal fuoco.

Aggiungere il cioccolato tritato, aspettate un paio di minuti e mescolare per scioglierlo bene.



20 Farlo raffreddare un po' e poi versatelo sulla torta lentamente, glassando bene anche i bordi.



**21** Per la decorazione: prendete il cioccolato bianco plastico e ottenete delle striscioline con un tagliapasta.

Applicatele diagonalmente sulla torta.

Quindi colorate con del colorante giallo la rimanente pasta per creare delle rose e dei piccoli ciclamini.









