

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con crema bianca ed al cioccolato

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



100 g di zucchero
2 cucchiai cacao amaro.

PER LA BAGNA

500 ml di acqua
200 g di zucchero
scorza di 1 limone.

PREPARAZIONE

- 1 Per il pan di spagna: in una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero per 15 minuti circa.



- 2 Aggiungete poi la farina, l'amido e la vanillina setacciate e mescolare dal basso verso l'alto.



3 Versate in una tortiera da 24 cm imburrata ed infarinata.



4 Infornate a 180°C per 20 minuti.

Per la crema al cioccolato: in una casseruola fate bollire il latte.

In una seconda casseruola montare i tuorli con lo zucchero, aggiungete il cacao e l'amido setacciati, unite il latte e mescolare bene, fate addensare su fiamma bassa.



5 Per la crema bianca: fate bollire il latte.

In una seconda casseruola mescolare la farina, lo zucchero e la vanillina, unite il latte e mescolare.

Fate addensare su fiamma bassa.



6 Fate raffreddare ed unite la panna montata.

Per la bagna: fate bollire l'acqua con lo zucchero e la scorza per 10 minuti.



7 Quando è tutto freddo potete preparare la torta.

Dal pan di spagna togliete la parte esterna più scura.



8 Nel mixer frullare le parti tolte dal pan di spagna.



9 Dividere il pan di spagna in 3 dischi.

Bagnate il primo e copritelo con una parte della crema bianca.



10 Coprite con il secondo disco e con la crema al cioccolato.



11 Coprite con l'ultimo disco bagnato e ricoprite per bene con la crema bianca rimasta.



12 Decorate i bordi con la polvere di pan di spagna.

Se si vuole decorare panna.

