

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta cuore rammendato

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## PER IL CIOCCOLATO BIANCO PLASTICO

250 g di cioccolato bianco

1 cucchiaio di glucosio

zucchero a velo

colore rosso in polvere.

## PREPARAZIONE

**1** Montare i bianchi d'uovo



**2** e i rossi con lo zucchero.



- 3 Unire i due composti e aggiungere, setacciandolo, poco alla volta, l'amido di grano e la bustina di vaniglia.



- 4 Ed, infine, il lievito e mescolare bene con il frullino.

Mettere nella teglia imburrata e infarinata e far cucinare a 180°C, a forno statico, finchè non sia cotta.

Nel frattempo, preparare la crema al cioccolato. Mescolare bene il cacao con lo zucchero e metterlo in un pentolino a fiamma bassa assieme all'acqua e la panna liquida e far cucinare per circa 15 minuti.

Far raffreddare un po' (deve arrivare a circa 40°C) ed aggiungere il foglio di colla di pesce strizzata, precedentemente ammollati in acqua fredda e mescolare bene. Far raffreddare.



5 Montare la panna e mescolarla delicatamente alla crema di ricotta.



- 6 Dividere la torta in tre cerchi e bagnare il primo con del caffè lungo e successivamente con la crema al cioccolato.



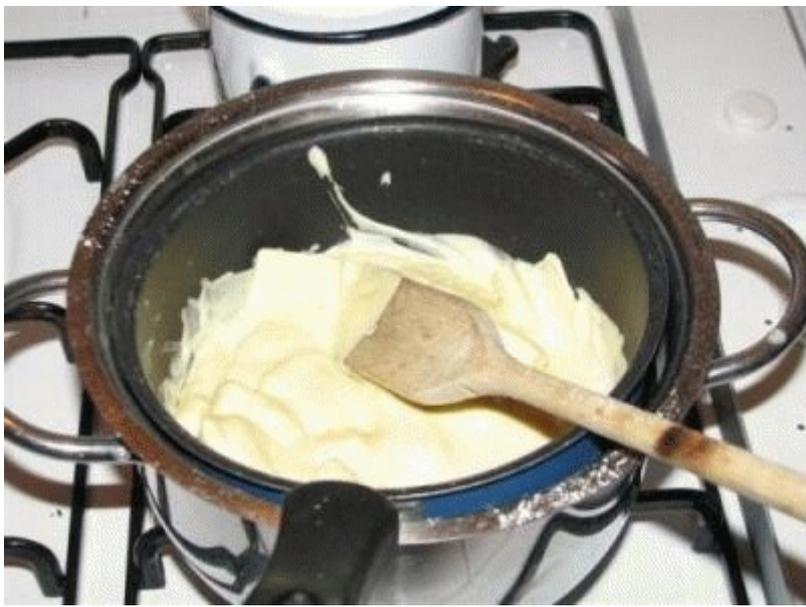
- 7 Distribuirvi sopra la crema di ricotta e panna. Continuare allo stesso modo per gli altri strati fino a quello di copertura.



**8** Mettere in frigo.

Nel frattempo, preparare il cioccolato bianco plastico.

In un pentolino a bagno maria, far sciogliere la cioccolata bianca.



9 In un altro pentolino, far sciogliere con due cucchiaini di acqua lo sciroppo di glucosio.



10 Aggiungere alla cioccolata sciolta e mescolare bene fino a quando l'impasto non lascia pulite le pareti del contenitore.



**11** Prenderne una parte e mettere il colore rosso e mescolare bene.

Mettere in frigo e lasciarla raffreddare.

Stendere il cioccolato plastico, nella carta forno spolverizzata di zucchero e, con il mattarello, tirarla sottilmente. Fare il cuore al centro con la formina, avvolgere la pasta al mattarello e adagiarla sulla torta.



**12** Modellare bene e tagliare la parte in eccesso.

Stendere la parte rossa e fare la forma di cuore che poi andrete a far entrare in quella

della torta.



- 13 Far sciogliere, di nuovo, a bagno maria, un pò di cioccolato plastico e tirarne un pò con una siringa usa e gette senza ago e "cucire" il cuore rosso alla parte bianca. Ed ecco la torta con cuore rammendato.





Il pandisagna è per una teglia da 20 cm.

NOTE