

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta degli Aztechi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## PER L'IMPASTO

180 g di farina bianca

55 g di zucchero

110 g di burro

1 albume

20 g di cacao

1 pizzico di sale

½ bustina di lievito.

## PER LA FARCIA

500 g di mascarpone

2 cucchiari di miele

2 pizzichi di cannella

1 pizzico di peperoncino

1 bustina di vanillina

300 g di cioccolato fondente tritato.

## PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti per l'impasto:



2 Ecco gli ingredienti per la farcia:



3 Mescolare in una terrina larga la farina setacciata, lo zucchero,



4 il burro, l'albume,



5 il cacao, il sale e, per ultimo, il lievito setacciato.





6 Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio.



7 Stendere l'impasto sul fondo e sulle pareti di uno stampo (diametro 28 cm) imburrato ed infarinato, formando un bordo alto 2 cm circa; oppure utilizzare una teglia apposita per le basi con bordo. Il bordo deve risultare bello alto altrimenti la crema fuoriuscirà.



8 Cuocere per 10 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato a 170°C ventilato. Lasciare raffreddare a cottura ultimata per evitare di rompere l'impasto.

Scaldare il mascarpone e il miele a bagnomaria,





9 incorporarvi la cannella, il peperoncino a piacere, la vanillina



10 e, per ultimo, il cioccolato.

Mescolare con una frusta a mano finché il cioccolato non si sarà sciolto completamente.





11 Versare la crema, così ottenuta, nel cestello di pasta frolla raffreddato.



12 Far riposare per 2 ore in frigorifero prima di servire.

