

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta del diavolo con crema al cappuccino glassata

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La torta del diavolo con crema al cappuccino glassata è un dolce assolutamente godurioso. Questa l'unica parola che può vagamente descrivere questo insieme delizioso di cioccolato caffè, il nome "torta del diavolo" è davvero indica

ZUCCHERO A VELO 30 gr

INGREDIENTI PER LA GLASSA

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

PREPARAZIONE

1 Per la torta: scaldare il forno a 180°C con le griglie posizionate ad un terzo del forno nella parte alta del forno e ad un terzo del forno nella parte bassa.

Imburrate tre stampi per torte di 22 cm di diametro e alti 5 cm e foderatene il fondo con un disco di carta forno. Spolverate gli stampi con la farina.

Raccogliete in una ciotola la farina, il bicarbonato ed il sale setacciando il tutto.



2 In un'altra ciotola unite il cacao in polvere con l'acqua bollente lasciando sciogliere per bene il cacao, quindi unite il latte e la vaniglia.



- 3 Montate il burro con gli zuccheri (quello di canna e quello semolato) con delle fruste elettriche a velocità medio-alta fino ad ottenere un composto leggero e spumoso.



- 4** Aggiungete a questo composto di burro le uova, una per volta, sbattendo bene dopo ogni aggiunta d'uovo.



- 5** Incorporate la farina in 3 volte alternandola con il composto al cacao iniziando e finendo con la farina; mescolate giusto quel tanto che serve affinché gli ingredienti siano ben amalgamati.



- 6 Dividete l'impasto negli stampi livellando la superficie con una spatola. Infornate gli stampi cambiando la posizione a metà cottura fino a che uno stuzzicadenti inserito nel centro delle torte ne esca pulito (20-25 minuti).



7 Sfornate le torte e fatele raffreddare negli stampi o su griglie per circa 20 minuti.

Nel frattempo preparate la farcia: miscelate in una ciotola la panna, il caffè solubile e montate il composto. Aggiungete lo zucchero a velo setacciato e montate ancora per qualche secondo. Coprite la ciotola con della pellicola e mettetela in frigorifero per 10 minuti.

Torta del diavolo con crema al cappuccino glassata

Image not found or type unknown

Torta del diavolo con crema al cappuccino glassata

Image not found or type unknown

8 Riprendete una torta, collocatela su di un piatto per coprirla con metà della crema al cappuccino.



- 9 Sovrapponete la seconda torta sulla farcia e distribuitevi sopra l'altra metà di crema al cappuccino.



- 10 Chiudete il tutto con la terza torta.

Mettete la torta in frigorifero affinché s'assesti.

Nel frattempo fate fondere a bagno-maria il cioccolato fuso.

Riprendete la torta dal frigorifero, collocatela su di una griglia sotto la quale avrete posizionato una teglia e colatevi sopra il cioccolato fuso raccogliendo il cioccolato che ricade nella teglia.



11 Rimettete la torta in frigorifero affinché la glassa si indurisca.