

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta doppio cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **70 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO DELLA CREMA



250 g di panna liquida

200 g di cioccolato fondente

150 g di cioccolato a latte.

Rum

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: dividete gli albumi dai tuorli.



2 Con le fruste elettriche montare gli albumi a neve ben ferma.



- 3 In una ciotola mettete il burro morbido con lo zucchero e lavoratelo con le fruste elettriche finchè il composto sarà ben amalgamato e morbido.



4 Aggiungete i tuorli uno alla volta continuando a mescolare.



5 Aggiungete il cioccolato fuso.



6 E l'essenza di arancio.



7 Montare bene il composto.



8 Aggiungete la farina, la fecola ed il lievito setacciati.



9 A questo punto aggiungete gli albumi montati.



10 Amalgamate bene il composto.



11 Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.



12 Infornate a 180°C per 45 - 50 minuti in forno già caldo.

Prepariamo le creme: portate a bollire in una casseruola la panna liquida.



13 Raggiunto il bollire spegnete il fuoco e aggiungete il cioccolato.



14 Mescolare per far sciogliere bene tutto il cioccolato.



15 Procedete nello stesso modo per preparare la crema bianca.

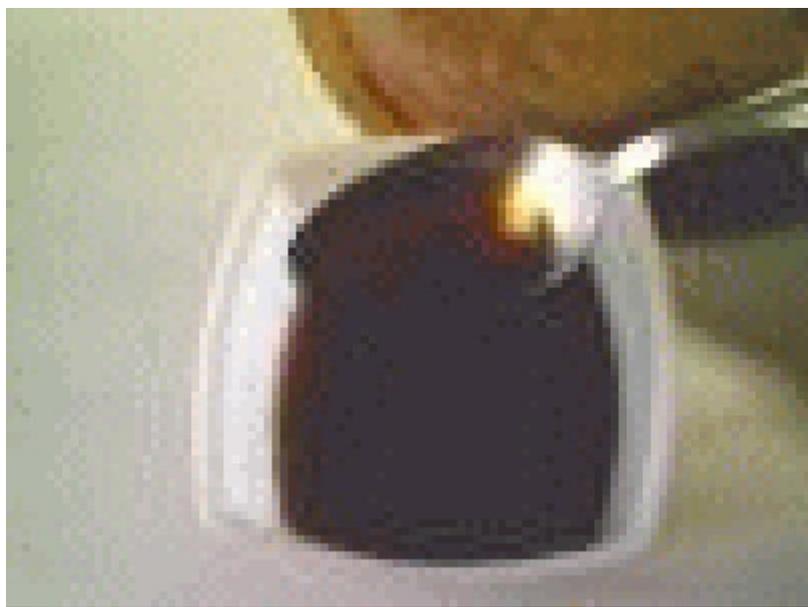


- 16 Coprite entrambe le creme con della pellicola trasparente e mettetele in frigo per 2 ore (inizialmente sembrano liquide ma poi in frigo diventano cremose).

Componete il dolce.



- 17 Quando tutto è freddo tagliare il pan di spagna a metà e bagnatelo leggermente con del rum.



18 Coprite con uno strato abbondante di crema bianca



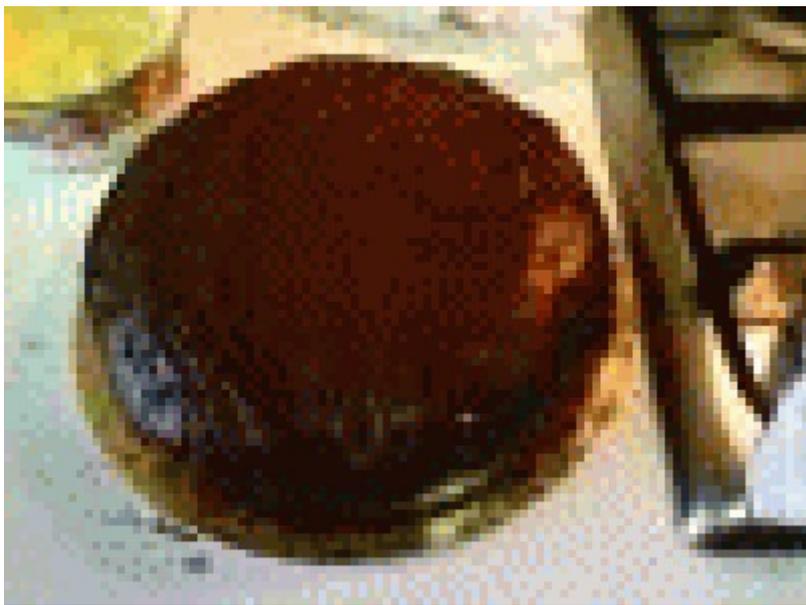
19 Bagnate l'altra metà del pan di spagna.



20 E mettetelo sopra alla base.



21 Coprite tutta la torta con la crema al cioccolato.





22 Completate la torta con dei ciuffetti di crema bianca rimasta.



23 Ed un spolverizzata di cacao amaro.

