

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fredda al cioccolato e noci

LUOGO: Europa / Italia

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



Torta fredda al cioccolato e noci: una torta facile e dalla resa eccezionale! Perfetta se avete voglia di dolce, ma nessuna intenzione di accendere il forno...

INGREDIENTI

180 g di cioccolato fondente
90 g di noci
200 g di biscotti al cioccolato
125 g di burro
250 g di formaggio cremoso
125 g di zucchero al velo
1 bustina di vanillina
3 dl di panna fresca.

PREPARAZIONE

- 1 Rivestire con carta da forno uno stampo da circa 20 cm di diametro. Tritare finemente i biscotti e amalgamarvi il burro fuso. Rivestire la base e i bordi dello stampo con il composto così ottenuto.



2 Tritare grossolanamente le noci.



3 Far fondere il cioccolato a bagnomaria e lavorarlo con il formaggio,



4 lo zucchero e la vanillina fino ad ottenere una crema.



5 Aggiungete le noci.



6 A parte, montare la panna



7 ed unirla a poco a poco all'altro composto mescolando delicatamente.



8 Versare la farcitura sulla base e stenderla bene.



9 Mescolare 3 cucchiaini di cacao con 3 cucchiaini di zucchero a velo e 3 di latte. Riempire una siringa con il composto di cacao ottenuto e disegnare una spirale sulla superficie della torta. Con l'aiuto di uno stuzzicadenti tracciare delle righe partendo dal centro verso i bordi, quindi, dai bordi verso il centro.



10 Riporre in freezer 4-6 ore ed estrarla solo 15 minuti prima di servirla.



