

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta multistrato di cioccolato e crema di vaniglia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 110 min COTTURA: 125 min COSTO:

medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



4 fogli di gelatina

150 g di panna da montare.

PREPARAZIONE

1 Preparate la base.



2 Preriscaldate il forno a 180°C.

In una casseruola mettete il cioccolato ed il burro.



3 Scioglieteli a bagnomaria.



4 Trasferite in una ciotola e fate intiepidire.



5 Aggiungete le uova.



6 Mescolare bene.



7 Unire la farina e lo zucchero.



8 Mescolate bene fino a non avere più grumi.



9 Aggiungete le nocciole tritate.



10 E mescolare bene.



11 Foderate una tortiera da 22 cm con della carta forno.



12 Versate l'impasto nella tortiera.



13 Infornate a 180°C per 15 - 20 minuti.



14 Togliere dal forno e lasciate raffreddare.



15 Preparate la crema alla vaniglia.



16 In una casseruola mettete il latte con la vanillina.



17 Fate bollire e unite la panna fuori dal fuoco.



18 Rimettete sul fuoco fino a quando riprende bollire quindi togliete dal fuoco.

Nel frattempo mescolate bene in una ciotola i tuorli con lo zucchero.



19 Incorporate il latte e la panna ancora caldi .



20 Mescolate bene.



21 Versate in una tortiera di 22 cm foderata di carta forno.



22 Infornare a 100°C e fate cuocere per circa 1 ora e mezza, togliete dal forno e fare raffreddare molto bene.



23 Preparate la mousse al cioccolato: mettete in ammolla la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.



24 In una casseruola mettete il cioccolato.



25 Fatelo sciogliere a bagnomaria.



26 Lasciate intiepidire.

Mescolate i tuorli con lo zucchero e unitelo al cioccolato sciolto.



27 Strizzate bene la gelatina e unitela al cioccolato.



28 Rimettete il pentolino sul fuoco a bagnomaria e cuocete per qualche minuto.

Nel frattempo montare a neve ben ferma la panna.



29 Incorporate il composto di cioccolato alla panna.



30 Mescolare bene.



31 Mettete la base sul piatto de portata, stendere circa metà della mousse di cioccolato.



32 Coprite con la crema alla vaniglia.



33 Ultimate ricoprendo completamente la torta con la rimanente mousse.



