

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta piccante al cacao con crema al cioccolato piccante e crema al limone

---

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [50 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



1 tuorlo  
20 g di farina  
5 g di cacao amaro in polvere  
100 g di cioccolato fondente  
1 cucchiaino da caffè raso di peperoncino in polvere.

## PER LA CREMA AL LIMONE

1 limone  
2 cucchiari di farina  
10 cucchiari rasi di zucchero  
2 bicchieri d'acqua  
2 tuorli d'uovo.

## PREPARAZIONE

**1** Per la base: preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola mettete la panna con il succo di mezzo limone, mescolare e fate riposare per pochi minuti.

In una ciotola unite zucchero, cacao, cannella e peperoncino.



2 Unite le uova ed il burro.



3 La panna e mezzo cucchiaino di lievito.



**4** Mescolare ed unite la farina in 3 volte.

Versate il composto in una tortiera da 24 cm imburrata ed infarinata.

Infornate per 35 minuti più altri 5 minuti con lo sportello del forno leggermente aperto

Per la crema piccante al cioccolato: fate bollire il latte.

In una ciotola mescolare zucchero, uovo, tuorlo, farina, cacao e peperoncino e mescolare.



**5** Unite lentamente il latte bollente al composto e mescolare lentamente fino a quando non avrete più grumi.

Traserite in una casseruola e fate addensare, infine unite il cioccolato e fate sciogliere.

Per la crema al limone: in una casseruola mettete il succo e la scorza del limone, la farina, lo zucchero, i tuorli e l'acqua.

Fate addensare su fiamma bassa.

Fate raffreddare tutti gli ingredienti.

Dividere la torta in due dischi e farcite con la crema al cioccolato.

Cospargete di zucchero a velo.



**6** Servite con la crema al limone.

