

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta soffice di marroni

---

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [45 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



40 g di zucchero

100 ml di acqua.

## PER DECORARE

1 marron glacee

una decina di savoiardi

200 g di cioccolato fondente

50 g di cioccolato bianco

100 ml di panna

20 g di burro.

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete le uova con lo zucchero e con l'aiuto delle fruste elettriche montare fino ad avere un composto gonfio e chiaro.



- 2 Unite la farina setacciata insieme al lievito e continuare a montare.



3 Infine unite la crema di marroni ed il rum.



4 Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e versateci il composto.



5 Infornate a 180°C per 40 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.



6 Preparate la farcia: mettete la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Mescolare la ricotta con lo zucchero e la crema di marroni, fate sciogliere dolcemente la gelatina strizzata su fiamma bassa e unitela al composto di ricotta e marroni.



**7** Montare la panna ed incorporarla alla crema.



**8** Tagliate i marron glaces a pezzi e uniteli al composto.

Tagliate il pan di spagna in due dischi e mettete il disco inferiore all'interno di un anello apribile di 24 m.

Preparate la bagna facendo bollire l'acqua con lo zucchero per 10 minuti, bagnate la base della torta con un poco di bagna.



9 Coprite la base con la crema.



10 Coprite con il secondo disco di pan di spagna anch'esso bagnato con la bagna.



**11** Riponete in frigorifero per 3 ore.

Togliete la torta dall'anello.



**12** Fate sciogliere entrambi i cioccolati con la panna ed il burro a bagnomaria, coprite la torta con la glassa.

Tritate finemente i savoiardi e fateli aderire alla torta, decorate con i marron glacee.

