

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta San Valentino a Cuore: la ricetta per un risultato da pasticceria (facile da fare a casa)

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

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [120 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *14 ORE PER IL RIPOSO*



La **Torta San Valentino a cuore** è il dolce simbolo del 14 febbraio: rossa, lucida e incredibilmente romantica. Spesso guardi questi dolci "da vetrina" e pensi che richiedano attrezzature impossibili o giorni di lavoro. Ti svelo un segreto: realizzare questa torta in casa è **molto più semplice** di quanto sembri. Con i giusti passaggi, otterrai un risultato estetico professionale (l'effetto "wow" è garantito) senza stressarti in cucina.

Il segreto di questo dolce sta nell'equilibrio delle sue parti. La base è soffice e spugnosa, preparata seguendo i principi del classico [Pan di Spagna](#), perfetta per accogliere la bagna. Il ripieno è una nuvola golosa: una crema ricca e avvolgente che ricorda la consistenza della nostra [mousse di cioccolato al rum](#), ma strutturata per mantenere la forma perfetta al taglio. Ma il vero protagonista è il rivestimento: una impeccabile [glassa a specchio](#) rossa. Non temere questo passaggio! Nella ricetta ti spiegherò come ottenerla lucida e liscia, anche se è la prima volta che ci provi.

Se però quest'anno vuoi stupire il partner con qualcosa di diverso dalla torta intera, le opzioni romantiche non mancano. Per gli amanti del "cuore caldo", l'alternativa regina è sicuramente il [tortino al cioccolato dal cuore morbido](#), magari nella sua variante più fresca con [frutti di bosco](#). Preferisci il colore della passione? Le [Mini red velvet](#) sono monoporzioni di pura eleganza. Se invece cerchi un dessert al cucchiaino dal tocco francese, una croccante [Crème brûlée](#) o una originale [Torta di crêpes](#) a strati sapranno chiudere la cena in modo indimenticabile. Ma ora, torniamo al nostro cuore rosso: accendiamo il forno!

INGREDIENTI PER LA BASE MORBIDA

ZUCCHERO 65 gr

FARINA 00 60 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 7 gr

UOVA 2

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 2 cucchiaini da tavola

SALE FINO 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL CUORE CREMOSO

(MOUSSE)

CIOCCOLATO BIANCO 300 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 250 ml

LATTE 100 ml

GELATINA IN FOGLI 8 gr

INGREDIENTI PER LA GLASSA ROSSA

LUCIDA

ZUCCHERO 100 gr

SCIROPPO DI GLUCOSIO 100 gr

ACQUA 65 gr

LATTE CONDENSATO 65 gr

GELATINA IN FOGLI 10 gr

COLORANTE ALIMENTARE ROSSO

COME FARE LA TORTA A CUORE

1 Iniziamo preparando la base morbida (pasta biscotto). In una ciotola, lavora le uova con lo

zucchero fino a renderle ben spumose.

Aggiungi la **farina** setacciata insieme al **cacao**, poi unisci l'**olio di semi** e un pizzico di sale. Mescola delicatamente con una frusta a mano: devi ottenere un composto liscio e omogeneo.

Versa l'impasto su una placca rivestita di carta forno e **stendilo** fino a raggiungere uno spessore di circa mezzo centimetro. **Inforna** in forno statico già caldo a **180°C per 15-20 minuti**.

Una volta cotta, sforna e lascia raffreddare completamente. Infine, usa lo stampo della torta come "guida" e **ritaglia la base a forma di cuore** eliminando gli eccessi.



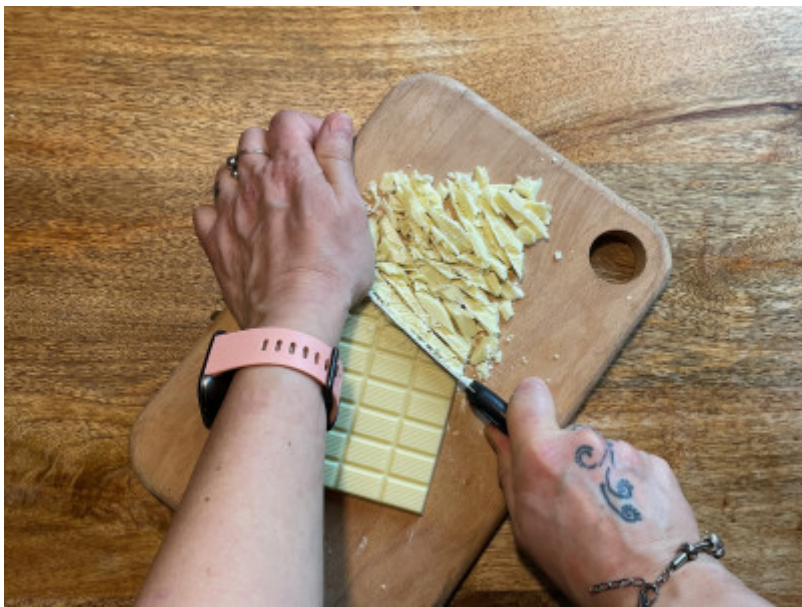


2 Passiamo al cuore cremoso. Metti in **ammollo la gelatina** in fogli in una ciotola con acqua fredda per circa 10 minuti.

Nel frattempo, **monta la panna** a neve ferma (trucco: assicurati che sia ben fredda di frigo per montare alla perfezione).

Trita il cioccolato bianco e scioglilo delicatamente a bagnomaria o nel microonde. A parte, scaldi il **latte** (senza farlo bollire), strizza bene la gelatina ormai morbida e **scioglila nel latte caldo** mescolando fino a completo scioglimento.





3 Ora uniamo i due composti. **Filtra il latte** (con la gelatina sciolta) versandolo direttamente sul cioccolato bianco fuso e mescola bene.

Attendi che il composto si intiepidisca (non deve essere caldo!). Quando è a temperatura ambiente, **uniscilo alla panna montata** mescolando delicatamente con una spatola, con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la mousse.

Versa la mousse nello stampo a forma di cuore riempiendolo quasi fino all'orlo.

Consiglio: Se usi uno stampo in alluminio/metallo, rivestilo internamente con pellicola trasparente per estrarre il dolce facilmente.

Chiudi il dolce adagiando sopra la mousse il **cuore di pasta biscotto** (la base) e premi leggermente per farlo aderire. Metti la torta in **congelatore per almeno 8 ore**. Questo

passaggio è fondamentale per la riuscita della glassatura!





4 Mentre la torta riposa, occupiamoci della **glassa a specchio**. Come prima cosa, metti la **gelatina** in ammollo in acqua fredda per farla ammorbidire.

In un pentolino versa lo **sciroppo di glucosio**, lo zucchero e l'acqua. Metti sul fuoco e porta a bollore.

Qui serve un po' di attenzione: lo sciroppo deve raggiungere la temperatura di **103°C**.
(Consiglio: l'uso di un termometro da cucina garantisce la texture perfetta, ma se non lo hai, guarda i consigli in fondo alla ricetta).

Appena raggiunta la temperatura, toglì dal fuoco. Aggiungi subito il **latte condensato** e la gelatina ben strizzata. Mescola bene, poi versa il tutto sopra il **cioccolato bianco** tritato.





5 Aggiungi il **colorante rosso**. *Consiglio:* La quantità dipende dall'intensità che vuoi, inizia con poco e aggiungi gradualmente fino a ottenere un rosso passione.

Mescola ed emulsiona il tutto. Se usi un mixer a immersione, tienilo sempre ben sommerso sul fondo per evitare di creare bolle d'aria! Successivamente, **filtra il composto** con un colino a maglie strette: questo passaggio è obbligatorio per avere una glassa fluida e liscia come uno specchio.

Lascia riposare la glassa a temperatura ambiente per **circa 2 ore**. Deve raffreddarsi fino a raggiungere una consistenza viscosa (non deve essere liquida come l'acqua).

Se al momento dell'uso noti che si è indurita troppo, non preoccuparti: **scaldala leggermente** a bagnomaria o pochi secondi al microonde per farla tornare fluida al punto giusto.





6 Siamo al gran finale! **Estrai la torta** dal congelatore e togliila delicatamente dallo stampo. Posizionala subito su una **gratella** (metti un piatto o una teglia sotto per raccogliere la glassa che colerà).

Versa la **glassa a specchio** partendo dal centro e allargandoti verso i bordi con un movimento fluido e deciso. *Il segreto:* cerca di coprire tutto in un unico passaggio per evitare imperfezioni.

Lascia scolare l'eccesso per qualche minuto, pulisci le "codine" di glassa alla base e sposta la torta sul piatto da portata.

Metti in **frigorifero per 2-3 ore** prima di servire. Questo tempo è necessario non solo per fissare la glassa, ma per permettere alla mousse interna di scongelarsi e raggiungere la consistenza cremosa perfetta.





I CONSIGLI PER UN RISULTATO PERFETTO (ANCHE SENZA STRUMENTI

Vuoi realizzare questa torta ma temi la parte tecnica? Ecco i trucchi per non sbagliare:

PRO)

Glassa senza termometro: Se non hai un termometro da cucina, puoi regolarti a occhio. La glassa è pronta per essere versata quando ha la consistenza di uno sciroppo denso o di una besciamella fluida. Fai la "prova cucchiaio": immergi un cucchiaio nella glassa ed estrailo. Se la glassa lo vela coprendolo bene senza scivolare via subito (come l'acqua), ma non è nemmeno un blocco gelatinoso, allora è pronta!

La torta deve essere ghiacciata: Non saltare il passaggio del congelatore. La glassa a specchio aderisce e si fissa *solo* se incontra una superficie gelata. Se la torta è solo fredda di frigo, la glassa scivolerà via.

Piano B (Decorazione d'emergenza): La glassatura non è venuta liscia come speravi? Niente panico. Ricopri i bordi o la superficie con della granella di nocciole, scaglie di cioccolato bianco o frutti di bosco freschi nei punti imperfetti. Il sapore sarà comunque delizioso e nessuno noterà l'errore!

CONSERVAZIONE

La Torta San Valentino a cuore si conserva in **frigorifero**, coperta da una campana di vetro, per **2-3 giorni** al massimo.

Puoi anche congelarla? Sì! Se ti è avanzata (o vuoi prepararla con largo anticipo), puoi conservarla in **freezer** per circa 1 mese. Tieni presente, però, che dopo lo scongelamento la glassa a specchio potrebbe perdere leggermente la sua lucentezza originale, diventando più opaca, ma il gusto rimarrà perfetto.