

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di cioccolato mascarpone e nutella



La torta di cioccolato mascarpone e nutella è un grande classico dei dolci fatti in casa che piace sempre a tutti, i bimbi ne vanno matti e gli adulti pure! Se amate i dolci ricchi e generosi, dovete assolutamente provare la ricetta di questa torta al cioccolato con la crema di mascarpone. Facile e buonissima è davvero speciale nonché perfetta da presentare in un giorno di festa.

Seguite il passo passo per fare la torta al cioccolato con mascarpone e Nutella e vedrete che risultato!

Se amate la Nutella, ecco altre ricette di dolci da fare assolutamente:

[crepes alla nutella](#)

[torta alla nutella](#)

[ciambella alla nutella](#)

[nutellotti facili](#)

INGREDIENTI PER IL PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

UOVA 5

ZUCCHERO 175 gr

SALE 1 pizzico

FARINA 120 gr

CACAO IN POLVERE 30 gr

FECOLA DI PATATE 50 gr

VANILLINA 1 bustina

INGREDIENTI PER LA FARCIA

MASCARPONE 350 gr

NUTELLA® 100 gr

INGREDIENTI PER LA COPERTURA

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER GUARNIRE

NOCCIOLE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la torta al cioccolato con mascarpone e nutella, per prima cosa occupatevi della preparazione del pan di spagna al cioccolato.

Montate bene nella planetaria: 3 uova intere più 2 tuorli (tenete da parte gli albumi serviranno più avanti), insieme allo zucchero, lavorate il tutto per circa 10-15 minuti.





2

Montate a neve i 2 albumi messi da parte in precedenza con un pizzico di sale.





- 3 Quindi aggiungete al composto di uova e zucchero, poca alla volta la farina setacciata insieme al cacao in polvere, la fecola ed alla vanillina. Amalgamate bene.









- 4 Incorporate gli albumi montati a neve al composto, con l'aiuto di mestolo, con dei movimenti dal basso verso l'alto, in maniera tale da non farli smontare.





- 5** Trasferite l'impasto in una teglia di circa 33X40 cm ricoperta con carta da forno e cuocete il pan di spagna in forno statico preriscaldato a 190°C per circa 15-20 minuti.





- 6 Mentre il pan di spagna è in cottura preparate la farcia e la copertura della torta: in un recipiente mescolate bene insieme il mascarpone alla nutella, in maniera tale da formare una crema.



7 Per la copertura finale della torta: fate sciogliere il cioccolato fondente ed una volta

sciolto unite un cucchiaio di olio extravergine d'oliva e amalgamate.





- 8 Trascorso il tempo di cottura del pan di spagna al cioccolato, sfornatelo e lasciatelo raffreddare bene. Una volta che il pan di spagna si sarà completamente raffreddato coppate 3 dischi di pan di spagna da 18 cm di diametro. Prendete uno stampo a cerniera di 18 cm di diametro e foderate i bordi con della carta oleata.



- 9 Tutti gli ingredienti sono pronti non vi resta altro che comporre la torta.

Disponete sul fondo dello stampo, un primo strato di pan di spagna al cioccolato, farcite con la crema alla nutella e mascarpone, mettete un'altro disco di pan di spagna, ricoprite nuovamente con la crema alla nutella e mascarpone. Terminate con l'ultimo disco di pan di spagna.





- 10** Aprite lo stampo a cerniera e mettete la torta sul piatto da portata, ricoprite l'ultimo disco di pan di spagna con il cioccolato fondente fuso e decorate con delle nocciole.

