

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta a scacchiera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

210 ml di olio di semi
3 uova
400 g di zucchero
2 bustine di vanillina
660 g di farina
1 bustina di lievito per dolci
1 cucchiaino di sale
480 ml di latte
125 g di cioccolato fondente
200 g di marmellata di albicocche.

PER LA GLASSA

200 g di cioccolato fondente
un goccio di latte
5 ciliegie candite
una manciata di codette colorate.

PREPARAZIONE

1 Nella planetaria mescolare lo zucchero con l'olio.



2 Aggiungete le uova uno alla volta e la vanillina e montare.



3 Mescolare in una ciotola farina, lievito e sale ed aggiungere questa miscela di farina sempre continuando a montare, alternandola al latte in modo che si amalgami bene.



4 Sciogliere il cioccolato fondente e incorporarlo a metà dell'impasto.



5 Imburrate ed infarinate 3 tortiere con l'apposito separatore per creare la scacchiera.

In due tortiere riempite il disco esterno e quello interno con il composto al cioccolato mentre riempite quello intermedio con il composto neutro.



- 6 Nella terza tortiera invece riempite il disco esterno e quello interno con il composto neutro mentre riempite quello intermedio con il composto al cioccolato.



- 7 Togliete i separatori.

Infornate a 180°C per 35 minuti.



- 8 Mettete sopra il piatto da portata una base con il disco esterno al cioccolato e coprite con uno strato di marmellata.



- 9 Coprite con la base con la parte esterna bianca, altra marmellata e concludete con l'ultima base e la marmellata.



- 10 Per la glassa: fate fondere bagnomaria il cioccolato con il latte.

Versatela sopra la torta e decorare con le ciliegie e le codette.



