

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta al cacao con mousse al mango

di: *Ernie*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *35 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## PER IL PAN DI SPAGNA AL CACAO

4 uova  
120 g di zucchero  
110 g di farina  
25 g di cacao amaro  
scorza di mezza arancia.

Per la mousse di mango; 1 mango maturo  
170 g di panna da montare zuccherata  
2 cucchiaini di zucchero di canna  
3 cucchiaini di latte  
2 g di gelatina in fogli  
6 gocce di aroma alla vaniglia.

## PER LA BAGNA

poco Grand Marnier.

# PREPARAZIONE

**1** Preriscaldare il forno a 200°C.

Nella planetaria montare bene lo zucchero e le uova con la scorza dell'arancio.

Unite la farina ed il cacao setacciati e mescolare delicatamente.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 20 cm e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 15-20 minuti.



**2** Per la mousse: fate ammolare la gelatina in acqua per 10 minuti.

Mondare il mango dalla buccia, ridurlo in pezzi e frullare al mixer con lo zucchero fino a ottenere una salsa omogenea.

Montare la panna ben soda.

Scaldare in una casseruola il latte con la vaniglia, togliete dal fuoco e unite la gelatina.

Unitela al mango e mescolare.

Unite anche la panna e mescolare delicatamente.



**3** Dividete il pan di spagna in 3 dischi.

Bagnate il primo disco e coprite con metà crema, coprite con il secondo disco bagnato continue con la crema rimasta con l'ultimo disco.





