

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta al cioccolato con mascarpone e nutella

di: *-lupetto-*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se amate i dolci ricchi e generosi, dovete assolutamente provare la ricetta di questa torta al cioccolato con mascarpone e nutella. Facile e buonissima è davvero speciale nonché perfetta da presentare in un giorno di festa. La Nutella, famosissima in tutto il mondo si sposa in maniera perfetta con la [crema al mascarpone](#) che ne stempera leggermente il gusto.

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

## PER IL PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

UOVA 5

ZUCCHERO 175 gr

FARINA 120 gr

CACAO IN POLVERE 30 gr

FECOLA DI PATATE 50 gr

VANILLINA 1 bustina

## PER LA FARCIA

MASCARPONE 350 gr

NUTELLA® 100 gr

## PER LA COPERTURA

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

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

## 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. Quindi aggiungete al composto di uova e zucchero, poca alla volta la farina setacciata insieme al cacao in polvere e alla vanillina. Amalgamate bene. Montate a neve i 2 albumi messi da parte in precedenza e, incorporateli al composto, con l'aiuto di mestolo, con dei movimenti dal basso verso l'alto, in maniera tale da non farli smontare. 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.

**2** 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.

Per la copertura finale della torta: fate sciogliere il cioccolato fondente con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva.

**3** 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.

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

4

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. 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.