

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cioccolato con mousse di amaretti

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*



PER DECORARE

una manciata di nocciole caramellate.

PER LA BAGNA

30 g di zucchero

3-4 cucchiaini di liquore Amaretto.

PREPARAZIONE

- 1 Per la torta: in una casseruola fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato con mezzo bicchiere di acqua e fate intiepidire.



- 2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi con un pizzico di sale e 50 g di zucchero.



3 Montare il burro con lo zucchero rimasto.



4 Unite il cioccolato a filo sul composto di burro e zucchero e montare.



5 Unite la farina setacciata con il lievito e mescolare con la frusta a mano.



6 Unite gli albumi montate a neve e mescolare delicatamente.



7 Trasferite il composto in una tortiera da 24-26 cm in silicone.



8 Infornate a 170°C per 30 minuti.



9 Per la mousse: nel mixer tritare gli amaretti grossolanamente.

Mettete lo zucchero in una casseruola, unite 2-3 cucchiaini d'acqua e portare a 121°C (dal bollore contate circa 2 minuti).

Iniziate a montare i tuorli, quindi unite a filo lo zucchero bollente e continuate a montare finchè il composto non si sarà freddato.

Quindi unite, con le fruste al minimo, il mascarpone e un po' di liquore.

Infine mescolare con delicatezza, dal basso verso l'alto unendo la panna montata, poi gli amaretti sbriciolati.



10 Per la bagna: in una casseruola mettete lo zucchero con 40 ml di acqua e fate bollire per 10 minuti circa, togliete dal fuoco e fate intiepidire quindi unite il liquore.

Per il montaggio: dividete la base in due dischi.

Mettete la parte inferiore della base in un piatto da portata con intorno un anello apribile.

Bagnate con la bagna e farcite con la mousse.



11 Bagnate il disco rimasto e mettetelo sulla farcia.



12 Fate riposare almeno 12 ore.

Decorate con le nocciole e con qualche amaretto.



