

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta al cioccolato con mousse di amaretti

di: *Mrilan*

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 LA TORTA AL CIOCCOLATO CON SOLI ALBUMI

150 g di cioccolato fondente  
150 g di burro  
150 g di zucchero  
5 albumi grandi  
125 g di farina  
mezza bustina di lievito per dolci  
1 bustina di vanillina.

## PER LA MOUSSE AGLI AMARETTI

2 tuorli  
100 g di amaretti  
100 g di zucchero  
250 g di mascarpone  
250 g di panna zuccherata  
poco liquore Amaretto.

## PER DECORARE

una manciata di nocciole caramellate.

## PER LA BAGNA

30 g di zucchero

## 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.



