

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al Cioccolato e Amarene

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LA TORTA AL CACAO

- 3 uova fresche
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro fuso
- 75 g di fecola o amido di mais
- 75 g di farina
- 75 g di cacao amaro di buona qualità
- 1 bustina di lievito vanigliato in polvere da 16 grammi
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o una bustina di vanillina
- 1 bicchiere di latte
- 1 pizzico di sale.

PER LA FARCIA E LA DECORAZIONE

- 500 ml di panna fresca da montare
- zucchero a velo
- amarene sciroppate
- kirsch
- cioccolato fondente di buona qualità.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 180°C.

In un pentolino fondere il burro a fuoco basso e mettere da parte.

In una terrina grande, con una frusta, mescolare bene uova e zucchero.

Unire il burro fuso a filo continuando a mescolare velocemente (questo impedisce al calore di cuocere le uova).

Setacciare ed unire tutto in una volta fecola, farina, cacao, pizzico di sale ed estratto di vaniglia (o la vanillina).

Sciogliere il lievito nel bicchiere di latte e mescolarlo al composto.

Versare il composto nella tortiera (infarinare con cacao amaro invece che con la classica farina)



2 Infornare a 180° C per 45 minuti circa. Dopo una mezzora di cottura controllare che la torta non bruci. Per vedere se è cotta infilare uno stecchino di legno al centro della torta, se ne esce pulito significa che la torta è pronta, se invece ha ancora dell'impasto attaccato

significa che ha bisogno di qualche minuto in più di cottura.



3 Far raffreddare la torta completamente e tagliarla a metà.



4 Spennellare le due metà della torta con il kirsch (se si preferisce una bagna meno alcolica diluire il kirsch con uno sciroppo di acqua e zucchero).

Montare a neve la panna e dolcificarla a piacere con lo zucchero a velo.



5 Frullare grossolanamente una parte delle amarene sciroppate.

Spalmare una delle due metà della torta con circa un terzo della panna montata, spargervi sopra parte delle amarene tritate e qualche amarena intera e chiudere a sandwich con l'altra metà torta.





6 Ricoprire la torta con il resto della panna montata e livellare bene.



7 Quindi, con una spatola, spalmarvi sopra la purea di amarene in modo da avere un effetto variegato.



8 Mettere la torta in frigorifero e preparare le decorazioni di cioccolato.

Ritagliare una striscia di acetato lunga quanto la circonferenza della torta e alta quanto la sua altezza.

Sciogliere del cioccolato a bagnomaria ed aiutandosi con un cornetto di carta forno disegnare liberamente una serie di ghirigori sul foglio di acetato.



9 Avvolgere la striscia di acetato attorno alla torta col lato del cioccolato aderente al dolce.



10 Assicurare il foglio di acetato con dello scotch e mettere in frigorifero a solidificare.

Nel frattempo, realizzare altri ghirigori col resto del cioccolato fondente e metterli in freezer a solidificare.

Quando il cioccolato si è solidificato, rimuovere con delicatezza la striscia di acetato e completare la decorazione a piacere col resto dei ghirigori di cioccolato e le amarene intere.





NOTE

Gli ingredienti indicati sono sufficienti per realizzare una torta di 20 cm circa di diametro.