

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta al cioccolato glassata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *45 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La torta al cioccolato glassata è la ricetta che più rappresenta una pasticceria elegante, raffinata, curata nei suoi semplici dettagli che ne fanno un dolce non particolarmente difficile ma gustosamente ricco.

Dalla consistenza nascosta della granella alla setosità della glassa al cioccolato, assaporatela piano, fetta dopo fetta, godendovi il risultato di un dolce al cioccolato degno dell'alta pasticceria.

## INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 300 gr

BURRO 250 gr

MANDORLE 100 gr

FARINA 150 gr

UOVA 5

ZUCCHERO 4 cucchiaini da tavola

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

## PER LA COPERTURA

CIOCCOLATO FONDENTE 160 gr

PANNA fresca - 130 ml

# PREPARAZIONE

- 1 Spezzettate il cioccolato fondente e versatelo in un pentolino o in una ciotola. Sciogliete a fiamma molto bassa o al microonde. Unite il burro e amalgamate fino ad ottenere una crema omogenea.



- 2 Togliete il pentolino dal fuoco e fate intiepidire.

In un recipiente sbattete le uova e amalgamatele con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa.





**3** Unite le mandorle tritate finemente, la farina, il lievito e la crema al cioccolato preparata in precedenza.





4 Versate il composto in una teglia di diametro di 22-24 cm, preferibilmente con apertura a

cerniera, dopo averla imburrata e infarinata.



**5** Livellate la superficie e fate cuocere per circa 45 minuti in forno preriscaldato a 180°C.

Se si vuol essere sicuri della cottura prima di estrarre la torta dal forno pungetela con uno stecchino, se esce pulito è pronta.

Lasciate raffreddare prima di sformare.

Procedete con la glassa: scaldate la panna in un pentolino, unite il cioccolato fondente e mescolate il composto fino a quando non diventa omogeneo.



**6** Versate sulla superficie della torta e glassate il dolce al cioccolato in maniera omogenea.

Lo strato di glassa al cioccolato non dovrà essere troppo spesso.



**7** Decorate la torta al cioccolato a piacere con scaglie di mandorle e chicchi al cioccolato.



CONSIGLIO