

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta ciocco-crema

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA GLASSA

150 g di cioccolato aromatizzato all'arancia
3 cucchiaini di zucchero a velo
acqua.

PREPARAZIONE

1 Sbattere a lungo con le fruste le uova con lo zucchero. Aggiungere la farina, la fecola, l'olio di arachidi, la scorza di limone, il lievito e infine il cioccolato tritato.

Se l'impasto risultasse troppo duro, aggiungere latte in modo da renderlo sostenuto ma cremoso. Cuocere in forno statico a 170°C per 40/45 minuti (verificare comunque con la prova stecchino).





2 Tagliare il pandispagna.



3 Bagnare il pandispagna con un composto di zucchero, rhum e poco latte.

Per la crema, mescolare, prima di tutto, la farina con lo zucchero.



- 4 Aggiungere le uova e, con un cucchiaino di legno, amalgamare bene il tutto fino ad ottenere una crema liscia liscia.



- 5 Aggiungere il latte a freddo, piano piano, sempre mescolando.



- 6** A questo punto, mettere la scorzetta di limone e cuocere a fuoco medio/basso e far bollire per 2/3 minuti.





7 Farcire il pandispagna con la crema.

Per la glassa, sciogliere il cioccolato a fiamma bassissima, aggiungere lo zucchero setacciato e mescolare bene.

Aggiungere, quindi l'acqua un po' per volta fino a raggiungere una consistenza cremosa.

Ecco il risultato.

Decorare con pezzi d'arancia candita.



