

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta con mousse delizia

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **60 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi a neve ferma, incorporando man mano lo zucchero.

Unire i tuorli sbattuti ed una goccia d'essenza e mescolare delicatamente.



- 2 Mescolate la farina, la maizena ed il cacao ed unitela al composto mescolando delicatamente.



3 Riscaldate il forno a 200°C.

Trasferire tre quarti del composto in una sacca da pasticciare con bocchetta tonda e liscia da 8 mm di diametro e formate sopra un foglio di carta da forno una spirale partendo dal centro verso l'esterno di 21 cm di diametro.

Spolverizzatela di zucchero a velo.



4 Con il composto rimasto, formare un quadrato dello spessore di 8 cm circa e spolverizzate

anch'esso di zucchero a velo.

Mettete le due forme in forno per 5 minuti.

Trascorso il tempo, spruzzate di latte solo il quadrato e cospargetelo di codette di cioccolato.

Tagliatelo in tante strisce dell'altezza di 4,5 cm circa.



- 5 Imburrate il bordo di una tortiera da 22 cm e rivestite il bordo con le strisce appena preparate avendo l'accortezza di mettere la parte con le codette appoggiate alla parete.

Sul fondo invece mettete la spirale.



**6** Per la mousse: fate bollire il latte in casseruola, toglietelo dal fuoco dopo 3 minuti e lasciatelo raffreddare.

Montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una crema chiara e spumosa, incorporare poco alla volta la farina mista alla maizena.



**7** Unire anche il latte e una goccia d'essenza.

Travasare la crema in una casseruola, farla bollire e rimescolarla con la frusta per 3 minuti. Togliere dal fuoco, farla intiepidire e mescolarla di tanto in tanto.



**8** Incorporate il cioccolato sciolto a bagnomaria.



9 Aggiungete la panna montata.



10 E mescolare.



11 Versate la mousse nella base e metterlo in frigo per 5 ore.

