

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di cioccolato e panna

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

400 g di panna fresca
125 g di farina bianca
125 g di zucchero semolato
3 uova
cacao in polvere
zucchero a velo
cannella in polvere e in stecca
vanillina bertolini
sale
burro e farina per lo stampo.

PREPARAZIONE

- 1 Montate le uova con lo zucchero semolato e un pizzichino di sale, sbattendole con lo sbattitore elettrico fino a quando il composto "scrive" (alzando la frusta, il filo che cadrà non dovrà incorporarsi immediatamente al composto ma restare in superficie);

incorporatevi allora la farina setacciata con 2 cucchiaini e mezza di cacao e una bustina di vanillina, mescolando con estrema delicatezza con movimenti dal basso verso l'alto e viceversa, usando un cucchiaio di legno. Imburrate e infarinate uno stampo a tronco di piramide con il fondo decorato, di un litro di capacità, versatevi l'impasto e passatelo nel forno già a 180 gradi per 50' circa. Prima di sfornare la torta, che è piuttosto alta, provatene la cottura con uno stecchino di legno infilzato nel centro: se uscirà asciutto, togliete il dolce dal forno, sformatelo su una gratella da pasticciare per farlo raffreddare. Tagliatelo quindi orizzontalmente in 3 strati che farcirete con la panna montata fermissima, addolcita con 2 cucchiaini di zucchero a velo (farcite gli strati con ciuffetti di panna fatta uscire da una tasca per decorare, munita di bocchetta spizzata). Spolverizzate ogni strato con un pizzicone di cannella, ricomponete la torta, cospargetela anche esternamente con della cannella, guarnitela con quella in stecca e servitela.