

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta marronita

di: *PAPUM*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **80 min** COTTURA: **55 min** COSTO:

elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



50 g di zucchero

30 ml di rum.

PER LA GANACHE BIANCA

200 ml di panna

400 g di cioccolato bianco.

100 g di marron glaces

40 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno.

Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.

Dividete in 3 dischi.

Per la crema chantilly: portate ad ebollizione il latte con la scorza grattugiata del limone, metà dello zucchero, la vanillina e il sale.

Con la frusta elettrica montare i tuorli con lo zucchero restante e poi unite la farina setacciata.

A questo punto filtrate il latte per togliere le scorze grattugiate e unire mezza fialetta di aroma limone.

Aggiungete il composto al latte bollente lentamente per non formare grumi .

Fate cuocere fino a far addensare la crema. La crema risulterà piuttosto densa, è normale. Portate ad ebollizione mescolando sempre con un cucchiaino di legno. Alla fine spegnete il fuoco e unire il rum ed il cioccolato tritato.

Lasciate raffreddare coprendo la crema con la carta trasparente attaccata alla crema stessa per evitare la formazione della pellicina.

Per la bagna: fate bollire l'acqua con lo zucchero per 10 minuti, togliete dal fuoco ed unite il rum.

Per la ganache: fate bollire la panna, quando bolle toglietela dal fuoco ed unite il cioccolato tagliato a pezzettini, mescolare bene e fate raffreddare prima di usare.

Mettete in un anello uno strato di pan di spagna e bagnarlo con la bagna al rum.



2 Stendete uno strato di crema chantilly al cioccolato.



3 Coprite con alcuni pezzettini di marron glaces.



4 Coprite con altro strato di pan di spagna bagnato con la bagna al rum.



5 Fate un'altro strato di chantilly al cioccolato e di marroni.



6 Livellate con altra crema chantilly e mettete nel congelatore fino a raffreddamento.



7 Una volta indurita, togliete la torta dall'anello e ricopritela con la ganache bianca e lisciatela bene
una volta lisciata, fate delle righe con il cioccolato fondente fuso.



8 E passateci sopra la spatola.



9 Decorare a piacere.

