

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta sette veli

di: *Monica P*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **80 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO



150 g di tuorli
90 g di zucchero
8 g di gelatina in fogli
120 g di pralinato
500 ml di panna semimontata.

PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO

60 g di zucchero
12 ml di acqua
40 g di tuorli
40 ml di latte
100 g di cioccolato fondente
110 ml di panna montata.

PER LA GLASSA A SPECCHIO

175 ml di acqua
150 ml di panna
225 g di zucchero
75 g di cacao
8 g di gelatina in fogli.
100 g di cioccolato fondente.

PER LE DECORAZIONI

75 g di cioccolato bianco
75 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Preparete il pan di spagna al cioccolato: in una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare il buro con lo zucchero semolato ed unire i tuorli.



- 2 Unite il cioccolato fuso e la farina.

Montare a neve ferma gli albumi con lo zucchero a velo e uniteli delicatamente al composto.



- 3 Trasferite il composto in una teglia rettangolare foderata di carta forno (successivamente dovrete ricavare 2 dischi di 16 cm da questa base).



4 Infornate a 180°C per 30 minuti.

Da questa base ricavate due dischi di 16 cm.



5 Preparate il disco di mais soffiato: sciogliete i cioccolati con il burro, unite il pralinato ed il mais soffiato.



6 Disponete sopra un piatto un disco di pan di spagna



7 E coprite con uno strato di pralinato al mais.



8 Mettete intorno alla base un disco apribile di 16 cm.

Preparate la bavarese: in una casseruola fate bollire il latte con lo zucchero.



9 Montare i tuorli con lo zucchero e uniteli al latte bollente.



10 Cuocete la crema che deve addensare ma senza arrivare a bollire.

Aggiungete il pralinato.



11 Quando la crema sarà fredda aggiungete la panna semimontata e mescolare.

Mettete metà della bavarese sullo strato di pralinato al riso soffiato e mettete 15 minuti nel congelatore.



12 Fate fondere i 100 grammi di cioccolato fondente e formate due dischi di 16 cm spennellando il cioccolato sopra due fogli di carta forno e fate solidificare.



13 Mettete uno di questi dischi sullo strato di bavarese.



14 Coprite con un secondo disco di pan di spagna.



15 E un altro di bavarese.



16 Concludete con l'ultimo disco di cioccolato fondente. Rimettete nel congelatore per 15 minuti.



17 Preparate la mousse al cioccolato: sciogliete lo zucchero con l'acqua, versate lo sciroppo bollente sui tuorli e montare bene.



18 Aggiungete il latte ed il cioccolato fuso.



19 Lasciate raffreddare, unire poi la panna montata e lasciate riposare in frigo circa 30 minuti.

Mettete il tortino preparato al centro di una tortiera da 18 cm e rivestite con la mousse.



20 Preparate la glassa: mettete a bollire l'acqua, la panna, lo zucchero e il cacao e lasciate bollire 8-10 minuti. Unite poi la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda per 10 minuti e lasciate un po' raffreddare.



21 Stendete la glassa sulla torta e riporre in frigo.



22 Per le decorazioni: fondete i due tipi di cioccolato, spru un foglio di carta forno stendee il cioccolato bianco.



23 Coprite con il cioccolato fondente e fate solidificare in frigo.



24 Taglite a triangoli e decorate la torta.

