

Ricetta tratta dal

sito www.nonsolomaldipancia.com

Torta al cioccolato



200 gr cioccolato fondente
210 gr farina
100 gr fecola di patate
150 gr zucchero
110 gr di burro
3 uova
2 dl di latte
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata
1 cestino di lamponi
1 pizzico di sale

per la crema:

250 gr di cioccolato fondente
2,5 dl di panna
150 gr di burro
codette di cioccolato per decorare



Per la crema, sciogliete a bagnomaria il cioccolato spezzettato, trasferitelo in una terrina, aggiungete la panna e il burro morbido e fatelo raffreddare mescolando ogni tanto con un cucchiaio di legno.

Per la pasta, lavorate in una terrina, 100 gr di burro morbido tagliato a pezzetti con lo zucchero e unite, una alla volta, i tuorli.

Riducete il cioccolato a pezzetti, scioglietelo nel latte e lasciatelo raffreddare.

Amalgamate alla crema di burro 100 gr di farina, la fecola e il lievito setacciati, alternandoli al cioccolato fuso, infine unite la scorza d'arancia e la cannella.

Montate a neve gli albumi con il sale, incorporateli al composto, poi rovesciatelo in uno stampo a bordi alti di 18-20 cm di diametro imburrato e infarinato, e cuocetelo in forno caldo a 180° per 45'.

Sfornate il dolce, fatelo raffreddare, tagliatelo a metà orizzontalmente e spalmate la base con metà della crema e i lamponi.

Ricomponete la torta, e spalmate la crema rimasta sui bordi.
Decorate con codette.