

Torta al cioccolato

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 28 Maggio 2012 09:13 - Ultimo aggiornamento Martedì 07 Agosto 2012 12:43

Torta al cioccolato farcita con la marmellata e glassata al cioccolato

Le torte al cioccolato sono un classico e ne esistono tantissime varianti tutte buone e abbastanza semplici da realizzare. Vediamo come prepararne una arricchita da una farcitura di marmellata e da una glassa di cioccolato.



Ingredienti: 120 gr cacao amaro polvere, farina 400 gr, latte q.b., lievito una bustina, un pizzico di sale, 3 uova, 400 gr di zucchero.

Per la farcitura: 200 gr di marmellata di albicocche.

Per la glassa: 200 gr di cioccolato fondente, 50 gr burro, 100 gr zucchero a velo, acqua q.b..

Amalgamare lo zucchero con le uova, aggiungere quindi la farina, il sale, il cacao. Sciogliere nel latte il lievito e versarlo nel composto. Aggiungere latte fino ad ottenere un impasto cremoso. Versare su una tortiera con diametro 28 cm e inserire in forno a 180°. Cuocere per 30-35 minuti controllando con uno stuzzicadenti la cottura. Lasciar raffreddare e quindi tagliare a metà con un coltello affilato. Spalmare la base con la marmellata e richiudere. Prepariamo quindi la glassa sciogliendo a bagnomaria il cioccolato fondente e aggiungere a poco a poco gli altri ingredienti. Le dosi di acqua, burro e zucchero sono indicative e dipendono dal tipo di cioccolato usato. Ottenuta una crema densa siamo pronti a versarla sulla torta e quindi a stenderla con una spatola. Lasciamo raffreddare e quindi serviamo così o guarniamo con decorazioni.

Torta al cioccolato

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 28 Maggio 2012 09:13 - Ultimo aggiornamento Martedì 07 Agosto 2012 12:43

