



torta alla crema di cioccolato e mascarpone di francesca



Ingredienti

Per il pan di spagna:

4 uova

150g di farina 00

150g di zucchero

1 baccello di vaniglia

1 pizzico di sale

la scorza grattugiata di un limone e quella di un arancio

burro per ungere la teglia q.b.

Per la crema di cioccolato e per decorare:

250ml di panna fresca

150g di cioccolato fondente

150 g di mascarpone

1 confezione di McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

Preparazione

Per prima cosa imbrattare e infarinare una teglia di circa 20 cm di diametro (anche i bordi altrimenti il dolce non si stacca).

Dopo questa operazione si incide il baccello di vaniglia per la sua lunghezza e si raschia al suo interno in modo da prelevarne i semi che verranno rovesciati in un'ampia ciotola.

Nello stesso recipiente rompere le uova, versare lo zucchero, un pizzico di sale, la scorza grattugiata del limone e dell'arancio e montare il tutto per almeno 10 minuti con delle fruste elettriche in modo che tutto il composto sia gonfio e spumoso.

Aggiungere la farina mescolandola con una spatola dal basso verso l'alto in modo da non smontare il composto e procedere con questa operazione finchè l'impasto non assumerà una consistenza vellutata e sabbiosa come seta.

A questo punto versare il composto nella teglia e infornare a 180° per almeno 40 minuti.

Una volta tolto dal forno, staccare dalla teglia e mettere a raffreddare.



torta alla crema di cioccolato e mascarpone di francesca

A questo punto non rimane che preparare la crema di cioccolato, panna e mascarpone.

Scaldare la panna in un tegamino piccolo, aggiungere il cioccolato fondente a pezzetti e fare sciogliere bene a fiamma medio-bassa.

Una volta sciolto il cioccolato mettere il composto a raffreddare immergendo il pentolino in acqua fredda.

Quando la crema si è raffreddata metterla in una ciotola e aggiungere il mascarpone e lo zucchero a velo e mescolare tutto con le fruste elettriche in modo che venga una crema densa e omogenea.

Dividere in tre parti il pan di spagna e farcire ogni disco con la crema di cioccolato, panna e mascarpone; quella che avanza si usa per rivestire il sopra e i lati del dolce.

Per renderlo ancora più carino spolverare il rivestimento di crema con della granella pronta di nocciole e zucchero oppure briciole di biscotti.

In questo caso sbriciolare i biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena.

Per completare aggiungere anche i biscotti dividendoli a metà ai lati del pan di spagna.

<http://conpaolaincucina.blogspot.it/2014/06/ricetta-torta-alla-crema-di-cioccolato.html>



torta alla crema di cioccolato e mascarpone di francesca