

TORTA MENTA E CIOCCOLATO



PASTA

(per una torta da 28 cm. = 12 porzioni)

- 200 gr. di Farina
- 200 gr. di zucchero
- 6 uova
- aroma di vaniglia

Setacciate la farina; dividete a metà lo zucchero e dividete tuorli da albumi. Lavorate con la frusta i tuorli con una parte dello zucchero fino ad ottenere una crema omogenea; aggiungete a questa una parte della farina (senza indurirla troppo); montate a neve gli albumi ed aggiungete l'altra parte di zucchero; ammorbidite la crema di tuorli con un cucchiaino di albumi montati e poi amalgamate con delicatezza estrema le due componenti; fatto questo aggiungete poco alla volta la farina rimasta e a questo punto siete pronti ad infornare.

CREMA AL BURRO

La ricetta base per preparare uno strato di crema al burro per farcire la torta :

- 120 gr. di burro
- 200 gr. di zucchero a velo
- 50 gr. di panna da cucina
- 50 gr. di cioccolato fondente in scaglie
- sciroppo di menta qb.

In realtà la ricetta tradizionale prevede 30 grammi di burro in più e niente panna; io ho fatto questa variazione per alleggerire un poco la crema.

La preparazione è semplicissima: fate a pezzetti il burro ed aggiungete gli altri ingredienti tranne il cioccolato, il tutto in un contenitore metallico; lavorate gli ingredienti con una frusta, meglio con frullatore, mettendo il contenitore se necessario su una fiamma lentissima; lo scopo è quello di ottenere una crema morbida e soprattutto omogenea ma senza sciogliere il burro.

Quando la crema è fatta potete aggiungere del cioccolato fondente a piccole scaglie, come in una stracciatella. Questa pasta va ammorbidita con la bagna: vodka liscia con acqua e sciroppo di menta, oppure vodka alla menta e acqua.

Per la copertura: 250 grammi di cioccolato fondente fuso a bagnomaria.

Circolo Ricreativo Sociale Società Cooperativa

Mandala 2.0