

TORTA AL CIOCCOLATO DELLA FORESTA NERA

Ricetta di Alice di Villabate (Pa)

INGREDIENTI PASTA

- 100 farina
- 150 burro
- 250 zucchero
- 50 cacao amaro
- 6 uova
- 1 bustina di vanillina

INGREDIENTI FARCIA

- 50 zucchero
- 24 cilie ine candite
- ½ litro di panna
- 2 cucchiaini di kirsch maraschino

INGREDIENTI SCIROPPO

- 180 zucchero
- 2,5 dl acqua
- 1 bicchierino di kirsch

INGREDIENTI DECORAZIONI

- 200 cioccolato fondente

PREPARAZIONE PASTA

Sbattete le uova con lo zucchero e la vanillina fino a che otterrete una crema onfia ed incorporatevi, poco per volta, la farina ed il cacao mescolando dal basso verso l'alto; unite poi il burro fuso. Suddividete la pasta in tre stampi del diametro di 22 cm imburattati ed infarinati e fate cuocere in forno già caldo a 180°C per 30 minuti. Fate raffreddare i dischi di pasta e sformateli.

PREPARAZIONE SCIROPPO

Fate sciolgere lo zucchero in 2,5 dl di acqua, unitevi il kirsch e con lo sciroppo spennellate i dischi di pasta.

PREPARAZIONE FARCIA

Mettete a bollire le cilie ine candite nel maraschino.

Montate la panna con lo zucchero ed il kirsch e sbattete con la frusta finchè il composto sarà onfio. Contornate un disco di pasta con un cartoncino di 10 cm di altezza; spalmate la superficie con un terzo della farcia ed affondatevi la metà delle cilie ine. Coprite con il secondo disco di pasta e ripetete tutte le operazioni, quindi chiudete con il terzo disco, eliminate il cartoncino e mettete in frigorifero. Con il coltello a lama dritta ritagliate il pezzo di cioccolato per la decorazione in modo da ottenere dei riccioli che metterete in freezer per qualche minuto. Distribuite la panna rimasta sulla superficie della torta; decorate con i riccioli di cioccolato. Tenete in frigorifero sino al momento di servire.

Il cioccolato è un cibo perfetto, tanto sano quanto delizioso, un benefico ristoratore delle forze esauste. E' il migliore amico di coloro che sono impegnati in attività letterarie. Baron Justus Von Liebig - Chimico tedesco (1803-1873)