

TORTA CLASSICA AL CIOCCOLATO

Ricetta di Romana di Cherasco (Cn)

INGREDIENTI

250	uova
200	farina
190	zucchero
30	burro
90	nocciole macinate finemente



INGREDIENTI FARCIA

450 dl	panna fresca
400	cioccolato fondente
100	ranella di nocciole

INGREDIENTI DECORAZIONE

elatina di albicocche
panna montata
ranella di nocciole

PREPARAZIONE

In una terrina, a ba nomaria con acqua tiepida, montate le uova con lo zucchero. Quando saranno onfie e spumose, allontanate dal calore e continuate a sbattere fino a quando il composto sarà freddo.

Setacciate sulla massa la farina, poi unite poco per volta il burro fuso freddo e le nocciole tritate. Versate il composto nello stampo imburrato e infarinato. Ponete in forno a 180°C per 35/40 minuti.

Quando la torta sarà cotta, sfornatela e to lietela dallo stampo su una ratella e, fate raffreddare.

PREPARAZIONE FARCIA

In una casseruola portate a bollire la panna. Allontanate dal calore e unite il cioccolato tritato. Lasciate intiepidire e conservatene a parte 250 per la copertura. Alla restante farcia unite la ranella di nocciola.

ASSEMBLAGGIO

Livellate la torta, quindi dividetela a metà ed adate la base sul piatto da portata. Chiudetela in un cerchio e versate la farcia al cioccolato e nocciole. Sovrapponete il secondo strato, poi lasciate riposare la torta in fri orifero per due ore. Trascorso questo tempo, eliminate il cerchio e pennellate la superficie con la restante copertura al cioccolato. Trasferite la panna montata in una sac à poche con beccuccio a stella, quindi decorate il bordo della torta con ranella di nocciole e rossi ciuffi, sui quali poizionerete alcune cialdine o biscotti. Decorate l'interno a scacchiera a piacere.

*Non riuscivo a separare la bocca dai bordi deliziosi della sua tazza.
Una cioccolata da morire, morbida, vellutata, profumata, inebriante.
Guy de Maupassant (Scrittore Francese XIX secolo)*