

TORTA ALLA VIENNESE

Ricetta di Bruna di Canale (Cn)

INGREDIENTI TORTA

- 125 farina
- 75 fecola
- 200 zucchero
- 9 uova
- 80 occe di cioccolato fondente
- 250 massa rezza di marzapane
- 1 bustina di vanillina



GANACHE AL CIOCCOLATO

- 400 cioccolato fondente
- 400 ml panna fresca
- 2 cucchiaini di brandy

INGREDIENTI DECORAZIONE

- 400 ml panna montata
- elatina di albicocche
- cacao

PREPARAZIONE TORTA

Lavorate la massa di marzapane con metà dello zucchero, la vanillina, 1 uovo e 8 tuorli. Montate li albumi a neve con lo zucchero restante. Setacciate insieme la farina e la fecola. Unite insieme i tre composti, amal amandoli con delicatezza. Incorporate infine le occe di cioccolato. Versate tutto nello stampo imburrato e infarinato. Fate cuocere in forno preriscaldato a 190°C per 50 minuti. Sforbate e sfornate su una ratella, fate raffreddare.

PREPARAZIONE GANACHE AL CIOCCOLATO

Portate a bollire la panna. Fuori dal fuoco unitevi il cioccolato fondente spezzettato. Mescolate con cura ed a iun ete il liquore. Farcite la torta con metà della anache fredda.

DECORAZIONE

Spennellate la torta con la elatina di albicocche. Trasferite la panna montata in una sacca con beccuccio a stella e distribuite dei ciuffi a cerchio; su questi ada iate piccole tavolette di cioccolato (vedi foto), carrè, cioccolatini o biscotti. Posizionate al centro una fra ola (o altro frutto a piacere) e uarnite con l'altra metà di anache.