



Torta al cioccolato, banane e panna

24 Aprile 2020



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
35 MIN



CALORIE
590K

NOTE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

180 g di Farina 0

70 g di Farina di farro

100 g di Burro

50 g di Cacao amaro

100 g di Yogurt bianco

2 Uova

200 g di Zucchero semolato

200 ml di Latte

2 cucchiaini di lievito per dolci

80 ml di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

Sale

PER LA FARCITURA

2 Banane

200 ml di Panna fresca

40 g di Zucchero a velo

1 Limone

Preparazione

- Lasciate ammorbidire il burro tagliato a pezzetti in una ciotola a temperatura ambiente almeno un'ora prima di iniziare a preparare la torta.
- Setacciate in una ciotola le farine con il cacao e il lievito, quindi unite un pizzico di sale e mischiate bene.
- In un'altra ciotola sbattete con una frusta a mano le uova, lo yogurt, l'olio e il latte freddo di frigo, fino a ottenere una perfetta emulsione.
- Quando il burro si sarà ammorbidito, aggiungete nella ciotola lo zucchero; iniziate a montare con le fruste elettriche per ottenere un composto soffice. Unite poco alla volta il composto di farina e cacao, usando sempre le fruste. Versare poi a filo gli ingredienti liquidi emulsionati, sempre frullando.
- Quando il composto sarà ben amalgamato, versatelo in uno stampo (da 22 cm di diametro) imburrito e infarinato e cuocete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 35 minuti. Per verificare la cottura inserite uno stecchino di legno al centro della torta: se esce asciutto è cotta, altrimenti prolungate la cottura di 5-10 minuti. Sforatela e aspettate qualche minuto, poi toglietela dallo stampo e fatela raffreddare sulla gratella.
- Preparate la farcitura. Sbucciate le banane, tagliatele a rondelle e mettetele in una ciotola con il succo del limone, così non anneriranno. Montate la panna con lo zucchero a velo, usando le fruste elettriche.
- Tagliate la torta fredda in due dischi di uguale spessore, usando un coltello a lama lunga. Spalmate la panna su quello inferiore e appoggiatevi sopra le rondelle di banana. Coprite con il secondo disco di pasta e mettetela in frigo; toglietela una mezzora prima di servirla.

Carla Marchetti