



TORTE E CROSTATE

Torta alla mousse di cioccolato

30 Dicembre 2020



1 TORTA DA 10 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
1 H 40 MIN



CALORIE
670K

NOTE
4 ORE E 30 MINUTI DI
RAFFREDDAMENTO

INGREDIENTI

PER LA BASE

200 g di Biscotti secchi al cioccolato

120 g di Burro

PER IL RIPIENO

500 g di Formaggio fresco cremoso

80 g di Cioccolato fondente

40 g di Cacao amaro

2 Uova

100 g di Zucchero semolato

100 ml di Panna fresca

1 Limone bio

PER LA GANACHE

200 g di Cioccolato fondente

Preparazione

- Preparate la base. Fate sciogliere il burro a bagnomaria.
- Con un mixer sbriciolate i biscotti, versateli in una ciotola e unitevi il burro sciolto, mescolando bene fino a ottenere un composto omogeneo.
- Rivestite il fondo di una tortiera a cerniera del diametro di 22 cm con carta da forno e imburратene i bordi. Distribuite il composto di biscotti e burro sulla base e sulla parete della tortiera, premendo bene in modo da formare uno strato compatto, quindi riponetelo in frigo per mezzora.
- Preparate il ripieno. Tritate grossolanamente il cioccolato. Ponetelo in un pentolino e appoggiatelo in un'altra pentola appena più grande, che contenga due dita di acqua. Fatelo quindi sciogliere a bagnomaria, girando con un mestolo; appena sarà pronto, spegnete subito.
- Ponete il formaggio cremoso in una terrina capiente, unite lo zucchero, la scorza del limone grattugiata e frullate con le fruste elettriche per un paio di minuti. Setacciate il cacao sul composto e mescolate sempre con le fruste.
- Sempre frullando, aggiungete le uova, una alla volta, versate a filo il cioccolato tiepido e poi unite piano la panna, mescolando per amalgamare bene gli ingredienti.
- Riprendete lo stampo dal frigo, versatevi il composto, livellatelo e mettetelo in forno già caldo a 160°C (funzione statica) per circa un'ora.
- Quando la torta sarà cotta, spegnete il forno, aprite lo sportello e lasciatela all'interno per circa 30 minuti, poi sfornatela. Appena si sarà intiepidita mettetela in frigo e tenetela per un paio d'ore.
- Preparate la ganache. Scaldate la panna in un pentolino senza farla bollire, poi togliete dal fuoco. Spezzettate il cioccolato e trasferitelo nel pentolino, mescolando finché si sarà sciolto, quindi fatelo raffreddare in modo però che la ganache resti cremosa.
- Togliete la torta dal frigo e versate poco alla volta la crema sulla superficie formando uno strato omogeneo. Rimettete il dolce in frigo per almeno un'ora.
- Usando una spatolina di silicone staccate la torta dal bordo, e sganciatelo. Fate poi scivolare la torta sul vassoio, con la spatola staccate la carta dal fondo e sfilatela delicatamente; quindi servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per sbriciolare i biscotti potete usare il mixer, ma così rischiano di essere troppo polverizzati. Se volete ottenere delle briciole un po' più grosse e quindi una maggiore consistenza della base del dolce, trasferite i biscotti appena spezzettati in un sacchetto, anche di carta per alimenti (oppure tra 2 fogli di carta da forno), e passateci un matterello, oppure pestateli con un batticarne dalla parte piatta. Potete così regolare la grandezza delle briciole.