



TORTE E CROSTATE

Torta morbida di cioccolato e castagne

8 Novembre 2020



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
35 MINCALORIE
370K

NOTE

INGREDIENTI

250 g di Castagne gi lessate e spellate

150 g di Cioccolato fondente al 70%

100 g di Burro

3 Uova

100 g di Zucchero semolato

50 g di Mandorle pelate

100 ml di Latte intero

1/2 baccello di Vaniglia

PER DECORARE

Cacao amaro in polvere

Preparazione

- In una pentola capiente versate la castagne cotte già schiacciate, aggiungete il latte, un paio di cucchiaini di zucchero e i semini di vaniglia e cuocete per circa 5 minuti a fuoco bassissimo.

- Frullate il composto con un mixer a immersione fino a ottenere una crema morbida.
- In un altro pentolino fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente spezzettato con il burro.
- Montate le uova con lo zucchero rimanente fino ad ottenere un composto cremoso.
- Unite alla crema di castagne il cioccolato fuso e amalgamate; aggiungete anche il composto di uova e zucchero e le mandorle tritate grossolanamente.
- Imburrate e infarinate una tortiera da 22 cm di diametro e versatevi l'impasto.
- Cuocete il dolce in forno caldo (funzione statica) a 180°C per circa 30-35 minuti.
- Una volta cotta, togliete la torta dal forno e lasciatela raffreddare su una gratella per dolci.
- Spolverizzate la torta con del cacao amaro prima di servirla.

Cristina Checcacci

I consigli di Cristina

- Per lessare le castagne: sistemate le castagne in una pentola alta, ricoprile completamente con acqua fredda e lasciatele cuocere a fiamma vivace per circa 30 minuti con il coperchio. Trascorso questo tempo lasciate raffreddare leggermente le castagne prima di pulirle. Pelate le castagne lesse quando sono ancora calde per facilitare l'operazione di rimozione anche della pellicina interna.
- Fate la prova dello stecchino per verificare la cottura ma tenete conto che la parte interna deve rimanere morbida e umida.
- Questa torta è ottima servita con panna montata.