



NAKED CAKE SCENOGRAFICA AL CIOCCOLATO

Una torta scenografica. Gli strati di pan di spagna al cioccolato e morbida crema di mascarpone bianco creano un dolce effetto neve dove poggiano le ricche e profumate decorazioni natalizie come topping. Una delizia per lo sguardo e una bontà per il palato.



INGREDIENTI:

PER LA BASE

360 g di farina 00

30 g di cacao amaro Emilia extra

4 uova

330 g di burro

330 g di latte

500 g di zucchero

200 g di cioccolato fondente extra Emilia

1 bustina di lievito per dolci

PER LA FARCIA

350 g di panna molto fredda

250 g di mascarpone molto freddo

50 g di zucchero a velo



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
85 min



Porzioni
12

1

Prima di iniziare la preparazione, accendere il forno a 170°. Rivestire di carta forno 3 stampi da 20 cm di diametro. In una pentola, scaldare insieme, a fiamma bassa, senza portare a bollore, il burro, lo zucchero, il cioccolato fondente extra Emilia tagliato a pezzetti ed il latte; mescolare di tanto in tanto fino a quando il cioccolato e il burro saranno ben sciolti. Lasciar raffreddare.

CONSIGLIO

Montare la naked cake direttamente sul supporto da portata.

2

Mettere in una ciotola la farina setacciata con il lievito e il cacao amaro Emilia. Aggiungere alla farina il composto di cioccolato e mescolare con una frusta. Unire, infine, le uova precedentemente sbattute e incorporare per bene con la frusta, fino a creare un composto liscio e omogeneo.



- 3 Versare il composto nei tre stampi e cuocere per circa 40 minuti. Prima di estrarre le torte, fare la "prova dello stecchino", che dovrà risultare pulito. Lasciar raffreddare completamente le torte e sformarle.
- 4 **Preparare la crema al mascarpone:** mescolare la panna freddissima assieme al mascarpone e allo zucchero a velo, frullare fino a quando il composto sarà montato, riporre in frigo per un'ora circa.
- 5 **Montare la naked cake:**
Poggiare la prima torta su un vassoio o un'alzatina e farcirla con metà della crema al mascarpone, sovrapporre un'altra torta e farcirla con la restante crema. Porre in cima la terza torta e lasciar riposare in frigorifero fino al momento di servirla.
Decorare con bastoncini di cannella, rametti di abete, piccole pigne e frutta fresca a piacere.