



TORTA DI NATALE AI DUE CIOCCOLATI

Un dolce profumato e scenografico perfetto per allietare le tue occasioni più importanti.



INGREDIENTI:

PER LA BASE

200 g di farina 00
50 g di cacao amaro Emilia
150 g di zucchero,
200 ml di latte
2 uova
100 ml di oli di semi
1 bustina di lievito vanigliato

PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO

400g di cioccolato Bianco Emilia
300 ml di panna fresca

PER LA GLASSA

300 g di cioccolato extra fondente Emilia
150g di zucchero
150 ml di acqua



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
100 min



Porzioni
8

1

Lavorate con una frusta il latte, l'olio di semi e le uova fino ad amalgamarli bene. Setacciate farina, cacao in polvere, lievito, 150 grammi di zucchero e poi aggiungeteli al primo composto, mescolando con delicatezza. Versate l'impasto in una tortiera da 24cm e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 35 minuti. Lasciate raffreddare completamente la torta prima di tagliarla a metà.

CONSIGLIO

Per ottenere un taglio netto e preciso prima della farcitura, tracciate con un coltello la circonferenza della torta, inserite un filo di nylon nel bordo e stringete.



- 2** Portate a bollore la panna fresca, e nel frattempo tritate grossolanamente il cioccolato bianco. Aggiungete le scaglie e lavorate con una frusta, fino ad ottenere una farcia senza grumi. Travasatela in una ciotola e lasciatela raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigo. Montatela con delle fruste elettriche per 2-3 minuti, trasferitela in una sac-à-poc e farcite la torta.
- 3** Fate sciogliere in un pentolino l'acqua e 150 grammi di zucchero a fiamma bassa, fino a che quest'ultimo non si sciolga completamente. Aggiungete il cioccolato fondente a pezzetti mescolando continuamente fino ad ottenere un composto liscio e lucido. Una volta pronta, versate la glassa al centro della torta posta su una gratella e lasciate indurire la ghiaccia.