

## TORTA AL PISTACCHIO E TRIPLO CIOCCOLATO

La torta al pistacchio e triplo cioccolato è un dolce scenografico, la cui base soffice esalta il pistacchio e il cioccolato nelle sue tre versioni: morbida crema, namelaka fondente e gocce in purezza.



### PER DECORARE

- 70 g. pistacchi siciliani
- 70 g. zucchero semolato
- 50 g. gocce di cioccolato fondente extra Emilia Zaini

### INGREDIENTI:

#### PER LA BASE

- 3 albumi a temperatura ambiente
- 75 g. zucchero semolato
- 100 g. farina di pistacchio siciliano
- 90 g. zucchero a velo
- 40 g. amido di mais

#### PER LA NAMELAKA

- 200 g. cioccolato fondente extra Emilia Zaini
- 150 ml latte fresco intero
- 150 ml panna fresca liquida
- 5 g. sciroppo di glucosio
- 3 g. gelatina in fogli

#### PER LA CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

- 300 ml latte fresco intero
- 3 tuorli
- 80 g. zucchero semolato
- 20 g. amido di mais
- 10 g. cacao amaro Emilia Zaini
- 100 g. cioccolato fondente extra Emilia Zaini



Difficoltà  
MEDIA



Preparazione  
60 min



Porzioni  
4

1

Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda, tritare il cioccolato e tenerlo da parte in una ciotola. In un pentolino portare latte e sciroppo di glucosio quasi a bollore. Fuori dal fuoco aggiungere la gelatina strizzata e

mescolare, versare la miscela sul cioccolato tritato, rendere l'emulsione omogenea utilizzando un frullatore a immersione a bassa velocità cercando di non incorporare aria. Infine versare la panna fresca liquida a filo e amalgamate. Riempire gli stampi in silicone da quenelle con la namelaka appena preparata e conservate in freezer fino a cristallizzazione, occorreranno circa due ore.

### CONSIGLIO

Attendere una decina di minuti prima di servire o conservare in frigorifero

- 2** La base soffice al pistacchio si prepara montando gli albumi a neve: iniziare a bassa velocità e quando raggiungeranno un aspetto spumoso versare lo zucchero semolato in piccole dosi successive e aumentare la velocità delle fruste elettriche. Continuare fino a ottenere una meringa lucida e stabile. Con una spatola e movimenti ampi e circolari dall'alto verso il fondo della ciotola, incorporare la miscela di farina di pistacchio, zucchero a velo e amido di mais. Versare l'impasto all'interno di uno stampo festonato da 22 cm di diametro, imburrato e infarinato, in alternativa utilizzare uno stampo liscio rivestito di carta forno. Infornare a 180°C per 15 minuti, lasciando lo sportello del forno socchiuso inserendo uno spessore che permetta al vapore di uscire durante la cottura. Sfnare e lasciare raffreddare prima di estrarre dallo stampo. Con i tuorli avanzati dalla preparazione precedente preparare la crema pasticcera rapida al cioccolato: lavorarli con una frusta insieme allo zucchero semolato, amalgamate l'amido di mais e il cacao setacciati insieme, ottenere un composto omogeneo e privo di grumi. In un tegame portare il latte a bollore, versare al centro il composto al cacao. Dopo circa un minuto il latte riprenderà l'ebollizione e dai bordi ricoprirà il composto. Sarà il momento di iniziare a mescolare con una frusta per un paio di minuti a fiamma moderata, ottenere una crema densa e vellutata. Fuori dal fuoco aggiungere il cioccolato fondente tritato e mescolare fino a ottenere una crema lucida ed omogenea. Versare in un contenitore pulito, mettere la pellicola alimentare a contatto della superficie e raffreddate rapidamente. Conservare in frigo fino al momento di utilizzo.
- 3** Preparare il croccante: Preparare il croccante in una padella antiaderente, versare all'interno zucchero e pistacchi e porre su fiamma moderata, mescolare e appena il caramello sarà leggermente ambrato livellate il composto su un foglio di silicone o di carta forno, dopo pochi minuti il croccante si sarà cristallizzato e sarà pronto da tritare grossolanamente con un coltello seghettato.
- 4** Comporre la torta: Comporre la torta distribuendo sulla base soffice al pistacchio uno strato di crema pasticcera al cioccolato, con un sac à poche o livellandola con una spatola. Cospargere la superficie con la granella di croccante al pistacchio, disporre le quenelle di namelaka leggermente sovrapposte dando volume al dessert, decorare con le gocce di cioccolato e gli ovetti confettati.