



CENTO DI QUESTE TORTE MOR MIU di ALICE PARRETTA

Interno sera, un tramonto invernale che scolora dietro le sagome nere dei palazzi, della cupola del Duomo che si intuisce all'orizzonte di una Firenze infreddolita.

Sto pensando a una strana richiesta ricevuta da un'azienda che fa cioccolato, la @zaini.1913

Chiedono una storia che mi riguardi, molto da vicino preferibilmente, e che possa poi trasformare in una ricetta.

Dopo qualche istante mi sembra di sentire la mia voce che, ogni anno uguale, chiede: "Che torta vuoi per il tuo compleanno?"

Ogni volta ci provo con proposte diverse e spero che la sua risposta possa sorprendermi, ma immancabile quella parola torna a ribadire che non ci sono opzioni alternative: basta che sia al CIOCCOLATO.

Il suo comfort food per eccellenza, il simbolo di lusso e abbondanza trascinatosi lungo un'infanzia di sacrifici e privazioni.

Come in agosto con le stelle cadenti, se deve chiudere gli occhi ed esprimere un desiderio – alimentare – questo ha il profumo del cioccolato, la lucentezza del burro di cacao, le note intense e avvolgenti che ricordano il caffè, il suono croccante di un coltello che trita quella tavoletta di pura goduria.

Non c'è compleanno che festeggia senza di lui – il cioccolato intendo – ed è per questo che io, che son più brava a preparare un dolce piuttosto che a dimostrare l'amore, che mostro il fianco raramente ma torno bambina nelle pareti di casa nostra, ho inventato lei – la TORTA MOR MIU.

Cento di queste torte, cento di questi compleanni. Insieme.

*#ricettarioemiliazaini #cioccolatoemilia #storiediccioccolatozaini #cioccolato #lamponi
#ricettadelgiorno #dolci #fattoincasa #onthetable #foodphotography #easyrecipes
#italianfood #cuisine #photofood #eeeeeat #foodheaven #foodforfoodies #foodblogger*

#StorieDiCioccolatoZaini

CENTO DI QUESTE TORTE MOR MIU



INGREDIENTI: stampo 18 cm

- **Per l'impasto:**
- • **120 g** di burro
- • **50 g** di cioccolato fondente 70% Emilia Zaini
- • **200 g** di latte fresco intero
- • **70 g** di caffè della moka
- • **140 g** di zucchero
- • **2** uova
- • **70 g** di farina 00
- • **70 g** di farina 0
- • **60 g** di cacao amaro Emilia Zaini
- • **8 g** di lievito per dolci
- • **1** pizzico di sale
- **Per la farcitura e guarnitura:**
- • **250 g** di mascarpone fresco
- • **150 g** di panna fresca
- • **15 g** di zucchero a velo
- • **q.b.** semi di vaniglia
- • **250 g** di lamponi freschi



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
30 min cottura
20 preparazione



Porzioni
6/8 persone

1

Scaldate il forno a 175°C. Versate i primi quattro ingredienti – burro, cioccolato fondente, latte e caffè della moka in una casseruola e fate scaldare a fiamma bassa mescolando spesso per far sciogliere e amalgamare bene gli ingredienti. Potrete anche sciogliere tutto al microonde, con scatti da 30 secondi per volta, mescolando a ogni intervallo.

CONSIGLIO

Preparate la base della torta anche il giorno prima, fatela freddare, avvolgetela nella pellicola e conservatela in frigorifero con la calotta rivolta verso il basso e un peso sopra: in questo modo quando taglierete meglio la torta in quanto fredda di frigo e maggiormente riposata.



- 2** Quando il composto sarà ben omogeneo e caldo, inserite lo zucchero e mescolate per scioglierlo all'interno del composto. Lasciatelo intiepidire qualche istante. Nel frattempo, setacciate le due farine con il cacao, il sale e il lievito per dolci e tenete da parte.
- 3** Inserite nel composto ormai tiepido un uovo alla volta, mescolate bene con la frusta a mano, poi aggiungete un po' per volta i secchi setacciati e mescolate con la frusta facendo attenzione che non rimangano grumi.
- 4** Versate l'impasto nello stampo foderato di carta forno sul fondo e sul bordo e cuocete circa 35 minuti, comunque regolatevi effettuando la prova stecchino e aumentando di qualche minuto la cottura se l'interno risultasse ancora liquido. Sfornare e far freddare completamente prima di sfornare, poi adagiarla a testa in giù su un tagliere, con un piatto poggiato sopra, in modo che la calotta si livelli appiattendosi.
- 5** Inserite in planetaria tutti gli ingredienti per la farcitura, ovvero panna, mascarpone, zucchero a velo e vaniglia: lavorate con il gancio a frusta – oppure montate con le fruste elettriche – a velocità media, finché otterrete una crema densa, corposa e stabile: ci vorranno pochi minuti. Lasciatela in frigorifero a freddare bene finché la torta non sarà fredda e pronta per essere assemblata.
- 6** Dividete in due metà la base al cacao, inserite la farcitura in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella e create sulla base dei riccioli di crema che alternerete ai lamponi freschi. Ricoprite con la calotta della torta e decorate la superficie nello stesso modo.