



IL MIO PONTE FRA TRADIZIONE E FUTURO

di CRISTINA MAURI

Fino all'età di tre anni non mangiavo praticamente nulla. Diciamo che poi ho recuperato, ma allora i miei genitori erano disperati.

“Nemmeno il gelato, nemmeno il cioccolato!” ricorda sempre mio papà, raccontando quanto ammirasse - con un pizzico di invidia - gli altri bambini gustarsi la loro merenda col muso sporco.

Poi, all'improvviso, ho scoperto le gioie del buon cibo. E tra i sapori che mi entusiasmavano di più c'era la famosa torta al cioccolato di zia Marina, una burrosissima torta caprese che a casa sua o nei ritrovi in famiglia non mancava mai. Quella torta ha accompagnato tutti i nostri compleanni, le feste con gli amici, le prime cene da “quasi adulti”. La ricetta era un segreto di famiglia custodito gelosamente, e che si tramandava negli anni.

Quando ho cambiato alimentazione, e ho scelto una dieta vegetale, mi sono resa conto che avrei dovuto fare uno sforzo in più per tenere viva quella tradizione. E trasformare questa storica torta in una versione più adatta a me, e alla mia nuova filosofia, in cui non c'è posto per ingredienti di origine animale ma c'è sempre spazio per un momento goloso da condividere con chi amo.

Ci sono voluti tanti tentativi, tanti assaggi a cercare difetti e soluzioni, e il cioccolato Emilia @Zaini.1913 è stato sempre al mio fianco in questa ricerca. Ecco perché quando Zaini mi ha chiesto di raccontare una storia legata al suo cioccolato, non ho avuto dubbi che questa fosse la storia giusta: la storia di un successo raggiunto proprio insieme al cioccolato Zaini!

Ecco la ricetta della mia nuova tradizione di famiglia, che da oggi costruisco con i miei figli, con gratitudine e rispetto per il passato, ma con lo sguardo proiettato verso il domani!

@goodfoodlab
#StorieDiCioccolatoZaini

IL MIO PONTE FRA TRADIZIONE E FUTURO



INGREDIENTI:

- 200 g** cioccolato fondente Emilia Zaini
- 300 g** silken tofu
- 100 ml** latte di mandorle
- ¼** cucchiaino di sale
- 50 g** burro vegetale o margarina di ottima qualità
- 25 g** di cacao in polvere
- 200 g** zucchero
- 125 g** farina di mandorle
- 25 g** di amido di mais



Difficoltà
FACILE



Preparazione
40 min cottura
10 preparazione
4-8 ore raffreddamento



Porzioni
6/8 persone

- 1** Ungere una teglia tonda (io ho utilizzato una teglia tonda da 20 cm) con un filo d'olio d'oliva o rivestire il fondo della tortiera con un cerchio di carta da forno.

CONSIGLIO

Meglio prevedere una notte di permanenza in frigorifero.

- 2** Mettere il cioccolato spezzettato in una ciotola di vetro a bagnomaria insieme al burro vegetale o margarina. Assicurati che la ciotola di vetro non tocchi l'acqua. Cuocere a fuoco molto basso finché il cioccolato non si sarà sciolto. Togliere la ciotola dalla pentola e lasciare raffreddare un po' il cioccolato.



- 3** Mescolare il tofu, il latte di mandorle, il sale, il cacao e lo zucchero in un robot da cucina, fino a che non risulti una crema liscia.
- 4** Aggiungere il cioccolato fuso e leggermente raffreddato e frullare ancora.
Infine, unire la farina di mandorle e l'amido di mais fino ad ottenere una pastella liscia e densa.
Lavorando velocemente, versa la pastella nella teglia preparata e uniforma la parte superiore.
- 5** Cuocere per 40 min a 180°. Sforna e lascia raffreddare completamente la torta prima di metterla in frigorifero per 4-8 ore.