



TORTA D'AMURR

di MARS STUDIO DI ANTONIO E ROBERTA MURR

Appena siamo stati contattati da Zaini per preparare un dolce legato a un ricordo, da inserire nel loro ricettario di racconti, non abbiamo avuto dubbi. La crostata al triplo cioccolato era il nostro dolce!

E siamo andati indietro nel passato... nei ricordi...nella nostra storia, un racconto che parla di due mondi diversi che si intrecciano.

Quando io e Antonio ci siamo conosciuti, io ero molto chiusa riguardo all'alimentazione, mentre Antonio era aperto e curioso verso ogni tipo di cibo e di cucina.

Mangiavo pochissimo e seguivo restrizioni alimentari severe, evitando carboidrati, dolci, carne e pesce. In particolare, odiavo il cioccolato. Non lo capivo e mi chiedevo cosa le persone potessero trovarci di così affascinante.

Antonio, al contrario, era un appassionato del cioccolato, un vero intenditore e ne era totalmente dipendente.

Uno dei nostri primi viaggi di lavoro insieme ci ha portato a Chicago.

Ricordo ancora vividamente quella serata speciale in cui siamo stati invitati a cena a casa del nostro cliente, la cui moglie aveva preparato personalmente una cena esclusiva per tutti gli ospiti.

Era un momento molto importante e significativo per noi.

Come dessert, aveva presentato una torta al triplo cioccolato che era la sua specialità e che cucinava solo per le occasioni speciali, poiché richiedeva molto tempo e impegno.

Era una crostata farcita con triplo strato di cioccolato.

Naturalmente, non potevo rifiutare quella torta così ricercata e ho deciso di prenderne una piccola fetta per non offendere la padrona di casa.

Ero curiosa, ma anche un po' spaventata dall'idea di mangiare qualcosa che avevo sempre evitato.



Con un misto di diffidenza, di emozione e di incertezza, mi sono fatta coraggio, ho chiuso gli occhi e ho messo in bocca il primo morso, aspettandomi il peggio.

Quel momento invece è stato davvero magico....

Il sapore intenso del cioccolato si è sprigionato nella mia bocca insieme alla croccantezza della frolla e tutto ha avuto un senso diverso.

Ho guardato Antonio negli occhi che era seduto proprio di fronte a me che mi sorrideva incuriosito e mi sono resa conto che mi ero privata di un vero e proprio universo di sensazioni e piaceri gustativi.

Era come se la torta al cioccolato avesse aperto dentro di me una porta verso un mondo sconosciuto di emozioni che non avevo mai sperimentato prima, chiudendomi in una gabbia da sola.

Guardando Antonio con il suo sorriso accondiscendente, ho capito che quella fetta di torta al cioccolato rappresentava molto più di un semplice dolce...

Era diventata il simbolo della nostra relazione, della nostra capacità di superare le differenze e di scoprire nuove esperienze insieme.

Antonio aveva visto oltre le mie restrizioni e i miei limiti che mi ero autoimposta e mi ha aiutato ad aprire la mente verso tutto ciò che è nuovo.

Da quel giorno in avanti, siamo diventati complici sperimentatori nella scoperta insieme anche del cibo.

Abbiamo viaggiato moltissimo, esplorato insieme paesi e città, assaggiato piatti tradizionali e dolci locali da tutte le parti del mondo.

E ogni volta che ci troviamo di fronte a qualcosa di nuovo, proviamo entrambi l'emozione di scoprire quel qualcosa e l'entusiasmo di dividerlo insieme.

Il cioccolato è diventato uno dei nostri legami speciali, una dolcezza che rappresenta l'amore e la comprensione reciproca.

Ogni volta che assaggiamo una fetta di torta al cioccolato, riviviamo quei momenti speciali che hanno segnato il nostro percorso insieme. Un viaggio nel tempo, un richiamo ai ricordi che ci hanno unito e che continuano a farci sorridere.

Con il passare del tempo, ho imparato a trovare un equilibrio tra le mie fisse, le mie restrizioni alimentari e la gioia di provare ed esplorare nuovi sapori.



Ho imparato a concedermi piccoli piaceri senza sensi di colpa, accettando che il cibo possa essere sia fonte di nutrimento che di piacere.

Antonio mi ha insegnato ad apprezzare la varietà e la bellezza del cibo, a esplorare nuove combinazioni di sapori e a sperimentare senza paura.

La nostra storia legata alla torta al cioccolato è diventata con il tempo il simbolo della nostra crescita personale e di apertura reciproca.

Attraverso quella fetta di torta, abbiamo superato le barriere che ci separavano e abbiamo costruito un legame profondo basato sulla comprensione e sulla volontà di accettare le differenze dell'altro.

Oltre che essere diventata il simbolo della nostra connessione unica, del nostro amore che si nutre di scoperta e di condivisione.

Oggi, guardando indietro alla nostra storia, sono grata per quel momento in cui ho deciso di assaggiare quella fetta di torta al cioccolato.

È stata una scelta che ha cambiato la mia vita e mi ha aperto a un mondo di esperienze e di amore condiviso.

E mentre avanziamo nel viaggio della nostra vita insieme, so che la torta al cioccolato continuerà a essere il dolce ricordo di quanto siamo cresciuti e di quanto siamo fortunati a essere ancora insieme dopo tutto questo tempo.

@imurr

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini

TORTA D'AMURR

La nostra crostata al triplo cioccolato è un fragrante guscio di frolla che accoglie al suo interno 3 diverse creme di cioccolato, di cui una bianca, intervallate da uno strato di biscotti secchi, imbevuti in una bagna di caffè al latte e rum.

Il risultato è una torta super golosa che vi conquisterà per l'irresistibile gioco di consistenze differenti, avvolgente e croccante al tempo stesso.



PER LA DECORAZIONE

- **q.b.** scaglie di cioccolato gocce di cioccolato bianco Emilia Zaini

ALTRI INGREDIENTI PER LA FARCITURA

- **100 g** biscotti secchi (7 digestive)
- **1 tazza** caffè leggero
- **2** cucchiari rum
- **40-50 ml** latte

INGREDIENTI:

PER LA FROLLA

- **350 g** Farina 00
- **2** uova
- **85 ml** olio di semi di girasole oppure **100 g** burro
- aroma di vaniglia (1 bustina di vanillina)
- **1 cucchiaino** zucchero di canna
- **100 g** cioccolato extra fondente Emilia Zaini 70%

PER LE CREME

- **600 ml** latte o bevanda di avena o riso
- **60 g** farina 00
- **120 g** zucchero di canna
- **6 g** gelatina in fogli (colla di pesce o altro addensante naturale tipo agar agar)
- **3** tuorli
- **80 g** cioccolato extra fondente Emilia Zaini 70%
- **40 g** cioccolato bianco Emilia Zaini



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
75 min



Porzioni
6-8 persone



1

Preparate la frolla

Ponete in una ciotola la farina, le uova, l'olio, lo zucchero e l'aroma di vaniglia, impastando velocemente fino a ottenere un panetto sodo e omogeneo.

Stendete la frolla con le dita in uno strato spesso circa 1/2 cm e rivestitevi uno stampo per crostata, compresi i bordi.

Stendete sulla pasta un foglio di carta forno, disponete dei ceci secchi e fate cuocere in forno statico a 180 °C per 25-30 minuti.

Sfornate e fate raffreddare.

CONSIGLIO

Se lo desiderate, potete preparare come base di frolla la classica pasta al burro al posto dell'olio di semi di girasole.

Vi consigliamo di utilizzare uno stampo a cerniera per crostata, anche con fondo removibile, da circa 24 cm di diametro.

Noi non rivestiamo totalmente lo stampo con la carta forno ma solo il bordo, tagliando una striscia di carta (alta circa 4 dita) che bagniamo in acqua calda e strizziamo prima di applicarla sul bordo a cerniera della teglia.

Quando procedete alla cottura in bianco della frolla, potete utilizzare i classici pesi di ceramica oppure, nel caso in cui non li abbiate (come noi) vanno bene anche dei ceci secchi. Questo tipo di cottura detta alla cieca serve a evitare che la frolla si gonfi e per farla restare morbida, sottile e friabile.

Non sottovalutate l'importanza dello strato di cioccolato sul fondo della frolla: serve a rendere il guscio impermeabile, in modo che la torta resti perfetta per diversi giorni.

Tra gli strati di crema potete utilizzare dei classici biscottini secchi oppure dei biscotti tipo digestive come abbiamo fatto noi (è importante però che siano sottili).

Se dovete preparare questa torta per i vostri figli, potete sostituire la bagna al caffè e rum con una a base di latte e cacao in polvere.

Se tra i vostri ospiti c'è chi non tollera la caffeina, potete preparare la bagna con il caffè decaffeinato oppure con l'orzo.



2 Preparate la crema

Lavorate i tuorli con lo zucchero e la farina fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate a filo il latte caldo e rimettete sul fuoco. Fate cuocere, mescolando in continuazione, per non far formare grumi e fino ad addensamento.

Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda per qualche minuto. Togliete la crema dal fuoco, aggiungete la gelatina, ben strizzata e fate sciogliere.

3 Versate le due metà della crema in due ciotole, alla prima unite 80 gr di cioccolato fondente tagliato a pezzetti e all'altra ciotola 40 gr di cioccolato bianco, mescolate per bene e lasciate intiepidire.

Sciogliete il cioccolato tenuto da parte per la frolla a bagno maria e stendetelo in uno strato sottile sopra il guscio di frolla ormai freddo, aiutandovi con un pennello in silicone.

Trasferite in frigorifero e lasciate riposare per una decina di minuti.

4 Ora assemblate la torta

Stendete sul fondo la crema bianca.

Disponete sopra uno strato di biscotti digestive interi (7), imbevuti in una bagna preparata mescolando il caffè leggero, il latte (40-50 ml) e il rum.

Coprite con la crema al cioccolato, livellate per bene e mettete in frigorifero a rassodare per almeno 2 ore.

Trascorso il tempo di riposo, decorate a vostro piacere.

Noi abbiamo preparato a mano le scaglie di cioccolato fondente unite ai bottoncini di cioccolato bianco EMILIA.

La torta va servita a fette a conclusione di una cena speciale.