

TORTA CIOCCOLATO FONDENTE 70% CACAO

Cioccolato e caramello salato sono, da sempre, un connubio goloso. Questa torta è un'eccellente dessert per ottenere, in casa, un risultato simili alle migliori pasticcerie parigine.



INGREDIENTI

- Per la frolla al cioccolato:
- 85 g di burro salato
- 20 g di burro
- 35 g di zucchero
- 1 tuorlo
- 140 g di farina 00
- 35 g di cacao in polvere Emilia Zaini
- una manciata di legumi per la cottura
- Per il ripieno:
- 230 g di cioccolato 70% tritato Emilia Zaini + 50 g per decorare
- 2 uova larghe
- 310 ml di latte
- 1 cucchiaino di rum
- 240 g di caramello o dolce di leche



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
40 min



Porzioni
6

- 1 Per fare la frolla: in una ciotola mescolare la farina con il cacao e, in un'altra montare il burro con il tuorlo e lo zucchero. Mescolare i due composti fino ad ottenere un impasto liscio, coprire con della pellicola e mettere in frigorifero a riposare per circa 30 minuti.

CONSIGLIO

Il caramello salato può essere sostituito con del dolce de leche già pronto. La torta potrà essere decorata anche con dei fiocchi di sale.



- 2** Spennellare di burro la tortiera, adagiare, livellandolo, l'impasto della frolla e mettere la tortiera in freezer per 20 minuti
- 3** Preriscaldare il forno a 200°C e cuocere la frolla, riempiendone il fondo con dei legumi e coprendo con un foglio di alluminio, per 15 minuti; rimuovere l'alluminio e cuocere per altri 5 minuti.
- 4** Preparare il ripieno: Sciogliere la cioccolata a bagnomaria; montare le uova, scaldare il latte e versarlo lentamente sulle uova mescolando bene; cuocere il tutto per circa 3 minuti, poi versare nel cioccolato con l'aiuto di un passino; aggiungere il rum e mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 5** Spalmare uno strato di caramello o dolce de leche sul fondo della frolla facendo attenzione a non romperla e aggiungere poi la ganache al cioccolato.
- 6** Cuocere per 20 minuti a 180°C, spegnere il forno e lasciare la torta dentro, con lo sportello chiuso, per altri 25 minuti
Decorare con cioccolato fondente tritato.