

## TORTA AL CIOCCOLATO CON PANNA MONTATA

*Ricetta semplice e veloce che sicuramente farà impazzire il palato di tutti, grandi e piccini*



### INGREDIENTI

- per la base di frolla al cacao
- 250 g di farina
- 150 g di burro
- 1 uovo
- 80 g di zucchero a velo
- 50 g di cacao
- per la crema al cioccolato:
- 500 g di latte intero
- 250 g di cioccolato fondente Emilia Zaini
- 30 g di maizena
- 4 tuorli
- 50 g di zucchero
- per la panna:
- 250 ml panna fresca
- 80 g di zucchero a velo
- per decorare:
- 10 g di cacao



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
120 min



Porzioni  
8

- Pasta frolla al cacao:** in una ciotola mettere la farina, il cacao, lo zucchero e il burro a tocchetti, mescolare velocemente cercando di non scaldare troppo il composto. Aggiungere l'uovo e continuare ad impastare fino ad ottenere una palla omogenea. coprire con la pellicola e mettere in frigorifero a riposare per 30/45 min circa.

### CONSIGLIO

il cacao a decorare puo' essere sostituito da scaglie di cioccolato fondente; d'inverno la panna può essere sostituita da una crema al cioccolato bianco.

- 2** Preriscaldare il forno ventilato a 180°C.
- 3** Stendere la frolla con l'aiuto del mattarello per uno spessore di circa 4 mm, foderare uno stampo per crostate da circa 28 cm con carta forno e adagiare la frolla, pizzicando i bordi. bucherellare la superficie. Infornare cuocere per circa 20 min finchè dorata. Tirare fuori dal fuoco e far raffreddare.
- 4** Crema al cioccolato: sciogliere a bagnomaria il cioccolato, montare le uova con lo zucchero e la maizena, mettere a bollire il latte, versarlo a filo sulle uova e il cioccolato, e riportare sul fuoco mescolando spesso, fino a farla addensare. lasciar raffreddare;
- 5** Montare la panna con lo zucchero a velo
- 6** Stendere la crema al cioccolato sulla base di frolla, stendere la panna e far raffreddare in frigorifero fino a 30 min prima di servire.
- 7** Decorare con cacao setacciato