



DOPPIA TORTA PER PAPÀ di VALENTINA STICCA

Un guscio di frolla croccante al cacao, una crema vellutata al fondente e un impasto soffice che profuma di vaniglia: tre strati che raccontano la nostra Storia di Cioccolato. Quando Zaini mi ha chiesto di pensare a un dolce ricordo al cioccolato, non ho avuto dubbi: la mia scelta è caduta sulla storia di questa crostata, la più amata in famiglia.

Voglio raccontarti com'è nata. Come ogni anno chiesi a papà quale torta avrebbe voluto per il suo compleanno, qualsiasi cosa sarebbe andata bene, con un'unica richiesta: che fosse al cioccolato.

Come da tradizione la torta per papà la preparo con mamma, e subito ci trovammo a discutere: io sognavo una crostata classica, lei non voleva rinunciare alla torta margherita di nonna Pina con le gocce di cioccolato.

Nessuna delle due voleva cedere, e alla fine la soluzione fu semplice: unire le nostre ricette. Così, proprio in quell'occasione, nacque questa crostata. Ed è bastato un assaggio per trasformarla nella regina delle nostre feste: friabile, cremosa e profumata di cioccolato, da allora non manca mai e la vogliono sempre tutti.

Questa è la mia Storia di Cioccolato: un dolce nato dall'incontro tra tradizione e nuove idee, diventato il simbolo delle nostre feste e dei ricordi che valgono di più. 🍫 ✨

E adesso ti invito a scoprire la prossima ricetta di @theautumnlady, un nuovo capitolo di questa dolce raccolta.

#StorieDiCioccolatoZaini #Zaini.1913 #adv



CROSTATA AL CIOCCOLATO DI CASA MIA



INGREDIENTI: (stampo da 26 cm)

- Frolla al cacao:
- 150 g farina 00
- 60 g zucchero
- 1 uovo
- 40 g olio di semi di girasole
- 10 g cacao amaro Emilia Zaini
- 1 pizzico di sale
- q.b vaniglia
- Crema al cioccolato:
- 250 ml latte
- 45 g zucchero
- 25 g amido di mais
- 90 g cioccolato fondente Emilia Zaini 70%
- Torta margherita di nonna Pina:
- 70 g farina 00
- 30 g fecola di patate
- 2 uova intere
- 60 g zucchero
- 40 ml olio di semi di girasole
- 50 ml latte
- 4 g lievito per dolci
- aroma vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 40 g gocce di cioccolato Emilia Zaini (+ q.b. per la superficie)



Difficoltà
FACILE



Preparazione
45 min



Porzioni
8 persone



- 1** **Frolla al cacao**
In una ciotola mescola uovo, zucchero, olio e vaniglia fino a ottenere una crema. Aggiungi fari rapidamente e forma un panetto morbido. Non serve riposo: stendi subito la frolla nello stampo da 26 cm.
- 2** **Crema al cioccolato**
In un pentolino scalda il latte. A parte mescola zucchero e amido di mais, poi versali nel latte caldo continuando a mescolare finché non si addensa. Spegni il fuoco, aggiungi il cioccolato fondente Zaini a pezzi e mescola fino a ottenere una crema liscia. Versa sulla base di frolla.
- 3** **Torta margherita**
Monta uova e zucchero fino a renderli chiari e spumosi. Aggiungi l'olio, il latte e la vaniglia. Incorpora farina, fecola, lievito e un pizzico di sale setacciati. Versa l'impasto sopra la crema al cioccolato e completa con le gocce di cioccolato Zaini.
- 4** **Cottura** Inforna a 180°C in forno statico per circa 35 minuti, finché la superficie è dorata e l'interno cotto ma soffice. Lascia raffreddare prima di sformare, decorare a piacere e tagliare.