

Torta Fondente con Meringa Caramellata

Per la cena dell'ultimo dell'anno, oltre ai consueti dolci della tradizione, ho pensato di deliziare i nostri invitati con un dolce da loro richiesto e tanto atteso, la torta al cioccolato fondente con una soffice meringa caramellata. L'esecuzione di questo dolce non è poi così difficile e conquista davvero tutti, specialmente chi come me ama il cioccolato extra fondente.

Per prepararlo vi occorre uno stampo tondo a cerniera del diametro di 21-22 cm e le fruste elettriche o planetaria.

Ingredienti:

Per la base:

- 200 gr di biscotti Pan di Stelle (oppure di altri tipo purché siano al cacao)
- 175 gr di biscotti Digestive
- 150 gr di burro fuso

Per la crema:

- 350 gr di cioccolato fondente (min. 60-70% di cacao) a pezzettini
- 5 tuorli d'uovo
- 80 gr di zucchero bianco + 60 gr di quello di canna
- 35 gr di farina di mais fine (nel mio caso ho utilizzato la Fioretto)
- 125 ml di caffè espresso
- 250 ml di panna da montare (non zuccherata)
- 120 ml di latte intero

Per la meringa caramellata:

- albumi (quelli che avete separato dai tuorli per la

crema e messi da parte. All'incirca ve ne serviranno 150 gr)

- 120 gr di zucchero bianco
- 120 gr di zucchero a velo vanigliato
- caramello quanto basta per irrorare la torta (per prepararlo in casa consultate la mia ricetta cliccando [QUI](#))

Preparazione:

Preparate la base: tritate finemente tutti i biscotti (potete anche inserirli in una busta da surgelazione (senza chiuderla) e con un mattarello schiacciare i biscotti fino a polverizzarli). In un pentolino mettete a sciogliere il burro. Appena è sciolto versate i biscotti polverizzati. Mescolate bene e versateli in uno stampo a cerniera foderato con carta forno (anche lungo il bordo torta) ed imburrato. Con un cucchiaio cercate di livellare quanto possibile. Mettete in frigorifero per 30 minuti.



Preparate la crema: in una pentolino versate il latte e la panna e portate ad ebollizione. Mescolate di tanto in tanto e appena inizia a bollire spegnete subito la fiamma ed incorporate il cioccolato fondente a pezzettini.



Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo, una sorta di ganache. Mettetela da parte.



In un'altra ciotola inserite i tuorli, lo zucchero di canna e quello bianco, il caffè raffreddato (o cmq tiepido) e la farina di mais.



Mescolate per amalgamare il tutto. Versate quest'ultimo composto sulla ganache di cioccolato e riportate su fuoco medio fino ad ebollizione continuando a mescolare.



Appena bolle cuocete per altri 2 minuti sempre continuando a mescolare fino ad ottenere una consistenza densa (da crema).



Spegnete il fuoco e versare la crema così ottenuta sulla base di biscotto. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente per circa 1 ora e poi 2-3 ore nel frigorifero.



Poco prima di servire la torta preparate la soft meringa. Mettete gli albumi in una ciotola con metà degli zuccheri e montare a neve ferma. La meringa dovrà risultare lucida,

corposa ma non rigida.

Dopo aver montato la meringa incorporate gli zucchero rimasti a mano. Versarli delicatamente sulla meringa montata e con una spatola con movimenti dal basso verso l'altro. Questo consentirà alla meringa di lucidarsi ancor di più.



Trasferire la meringa sopra la torta fredda utilizzando un cucchiaio e conferendole un'aspetto rustico (a onde). Irroratela con il caramello facendolo cadere a fino. Infine fiammeggiare la torta con una torcia da pasticceria conferendole dei tratti ambrati.





Il dolce è pronto e può essere conservato in frigorifero fino a 3 giorni. Se viene conservata in frigorifero toglierla sempre 15 minuti prima di servirla.

*Alla prossima,
Charles.*