Sbriciolata al Cacao con Ripieno di Ricotta, Cocco e Cioccolato

Una friabile pasta frolla al profumo intenso di cacao che racchiude un cuore cremoso di ricotta fresca, cocco e cioccolato fondente. Questa è la mia versione al cacao, una variante delle tante torte sbriciolate che si trovano in giro. La caratteristica principale delle "sbriciolate" è il tipo di impasto, che si forma con una semplicità estrema, impastando tutti gli ingredienti nello stesso momento e sbriciolandoli con le mani per un arco di tempo non superiore ai 5 minuti per evitare di surriscaldarlo troppo. In questa fase la cosa più importante è che tutti gli ingredienti, specialmente quelle umidi, siano incorporati perfettamente in ogni sua particella. Per esempio il burro: l'impasto sarà pronto quando lo sentirete in ogni sua briciola.

Rispetto ad altre versioni la mia deve avere dei pezzetti abbastanza grossolani, cioè non dovrete aggiungere altra farina tentando di ottenere un impasto più sbriciolato, poiché in questo modo rischiate di alterare le sue caratteristiche.

Per il ripieno consiglio sempre prodotti freschi. Nel caso specifico una ricotta fresca vi consentirà di lavorarla meglio e con semplicità regalandovi proprietà organolettiche uniche date anche dalla combinazione con gli altri ingredienti come lo zucchero, gli aromi, i liquori, ecc.

Ingredienti:

(per uno stampo a cerniera del diametro di 22-24 cm)

Per la frolla al cacao:

- 400 gr di farina 00

- 250 gr di burro pannoso di buona qualità (consiglio: Lurpak classico, Fiore Bavarese della Meggle, Burro Sterzing-Vipiteno (Qualitats Butter))
- 100 gr di cacao amaro in polvere
- 200 gr di zucchero extra-fine
- un pizzico di cannella
- mezzo cucchiaino di estratto naturale aroma vaniglia
- 2 gr di sale
- 2 uova medie
- una bustina di lievito per dolci (16 gr)

Per il ripieno:

- 500 gr di ricotta fresca (vaccina o di pecora)
- 90 gr di farina di cocco
- 100 gr di scaglie di cioccolato fondente (min. 70% cacao)
- 3 uova
- 2 cucchiai di zucchero extra-fine
- mezzo cucchiaino di estratto aroma vaniglia

Procedimento:

Per prima cosa consiglio di lasciare il panetto di burro fuori dal frigorifero per un’intera notte. Evitate di scioglierlo perchè avreste più problemi dopo.

In una ciotola capiente mettete il burro, lo zucchero, il sale, gli aromi, le uova sbattute leggermente, la farina, il cacao e il lievito setacciati. Impastate il tutto con le mani fino a quando non avrete ottenuto un composto sbriciolato e grossolano e dove tutti gli ingredienti risulteranno ben incorporati (pertanto non dovranno vedersi pezzetti di burro lasciati in sospensione).

Nel frattempo accendete e preriscaldate il forno statico a 180° C.

In un’altra ciotola capiente versate la ricotta, lo zucchero, le uova sbattute leggermente, la farina di cocco e la vaniglia. Amalgamate il tutto. Ora aggiungeteci il cioccolato fondente a pezzettini e mescolate.

Prendete uno stampo a cerniera, rivestite il fondo con della carta forno e versateci parte della frolla sbriciolata per creare la base. Formate anche un piccolo bordo premendo leggermente la pasta contro lo stampo.

Mettete la crema di ricotta all’interno di una sac à poche (ricordate di fare un taglio largo sulla sac à poche) distribuitelo partendo dal bordo torta ma senza toccare la parete dello stampo. Cercate di lasciare almeno mezzo centimetro o 1 cm di distacco dalla parete dello stampo. Livellate il ripieno con un cucchiaio.

Prendete la restante frolla sbriciolata e versatela dapprima lungo il bordo stampo per chiudere e dopodiché sulla superficie dell’intera torta.

Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 35-40 minuti. Controllate sempre la cottura perchè può variare da forno a forno.

Una volta cotta, toglietela dal forno e lasciatela raffreddare per 24 ore. La torta si conserva in frigorifero per massimo 4 giorni.
A piacere potete cospargere la torta con dello zucchero al velo vanigliato. In quest'ultimo caso consiglio vivamente di cospargere la fetta al momento di servirla (non prima di metterla nel frigorifero, se no lo zucchero tenderà a sciogliersi per via dell'umidità).

Una torta goduriosa e cioccolatosa e che si sbriciola come una vera sbriciolata. Una delle torte al cioccolato pià buone che abbia mai fatto. La sua cremosità la rende unica!

Alla prossima golosissima ricetta.
Charles