

Torta con Ganache al Cioccolato Bianco e Lamponi

Che delizia... cioccolato bianco e lamponi, una combinazione vincente. Questo è forse una delle mie torte preferite, non solo perchè vado matto per quel frutto rosso piccinino e ricco di sapore, ma soprattutto per la delicatezza che conferisce al cioccolato bianco. Che dire! Una vera coppia.

Una nota importante: la qualità del cioccolato bianco cambia ogni cosa. Fate attenzione a non adoperare un cioccolato troppo economico e scarso di qualità. Per la mia torta ho adoperato del cioccolato bianco preso dal mio viaggio all'Aquila presso una famosa fabbrica del cioccolato e poi delle tavolette di Lindt. ☐

Ingredienti:

Per la base:

- 3 uova non fredde
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 25 grammi di zucchero fine semolato o di canna
- 100 grammi di farina 00
- 50 grammi di burro
- 100 grammi di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di estratto di vaniglia

Per la crema al cioccolato bianco:

- 280 grammi di cioccolato bianco (di buona qualità)
- 30 grammi di burro
- 150 ml di panna liquida
- Lamponi freschi q.b.
- cioccolato fondente q.b. per decorare

Preparazione:

Preparate la base. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente ed incorporate il burro a pezzetti. Amalgamate bene finché non otterrete un composto omogeneo.



A parte e in una platenaria montate le uova (mi raccomando non fredde) con lo zucchero semolato e a velo.



Versate il composto di cioccolato nelle uova montate e mescolate delicatamente.

Aggiungeteci la farina e il lievito setacciati. Infine aggiungete la vaniglia. Mescolate con una spatola e con un movimento dal basso verso l'alto (ad "S") fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate il tutto in una teglia per crostata con fondo rialzato ed infornate a 160° C per 30 minuti.



Togliete la teglia dal forno e lasciatela raffreddare.



Una volta raffreddata rovesciatela delicatamente sul porta torta per iniziare la farcitura.



Preparazione della crema. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato bianco a pezzettini ed incorporate anche il burro. Amalgamate il composto. Riscaldate la panna fino ad ebollizione. Appena inizia a bollire toglietela subito dal fuoco e versatela sul cioccolato bianco. Mescolate fino a quando avrete ottenuto una crema fluida e lucida.



Riprendete la torta e versate al centro la ganache al cioccolato bianco.

Prendete i lamponi e disponeteli sopra a piacimento.

Riponete la torta in frigorifero per circa 1 o 2 ore e toglietela almeno mezz'ora prima di servirla.

Alla prossima golosa ricetta!

Charles



Versione easy

P.s. Per una **versione più elegante** potete sciogliere a bagnomaria del cioccolato fondente ed utilizzando una sac a poche con punta tonda fine potete decorarla lungo tutto il bordo torta ed inserendo degli spots (come nella foto copertina).