Torta rustica al cioccolato

La rustica al cioccolato è una delle torte a me più care, sia per la prelibatezza e la golosità del cioccolato sia perché rimane la più apprezzata da tutti i miei amici, parenti e colleghi.

La rustica al cioccolato è davvero facile da fare. L'importante è montare bene gli albumi e utilizzare un buon cioccolato fondente (compreso tra il 45% e il 70% di cacao).

Con questa ricetta, potete anche fare il famoso tortino al cioccolato, quello che ha il cuore cremoso. Ne parleremo in un altro momento. Qui di seguito la ricetta per una torta del diametro di 24-26 cm.

Ingredienti:

- 200 grammi di cioccolato fondente
- 200 grammi di burro ammorbidito
- 200 grammi di zucchero a velo vaniglinato
- 5 uova
- mezzo cucchiaio di farina 00
- un pizzico di sale
- un cucchiaio del liquore Grand Marnier (facoltativo)

Procedimento:

Spezzettate il cioccolato fondente e fatelo sciogliere a bagnomaria.

Nel frattempo separate bene i tuorli dagli albumi in due ciotole distinte.

Quando il cioccolato si sarà sciolto unite il liquore e il burro a pezzetti ed mescolate per bene. Unite al composto lo zucchero e la farina ed amalgamate ancora.

Sempre mescolando unite uno ad uno i tuorli (non tutti

insieme) ottenendo un composto omogeneo.

Togliete il composto dal bagnomaria e versatelo in un’altra ciotola. Lasciare riposare per circa 10 minuti (attenzione: senza coprirlo e senza riporlo in frigorifero).

Nella ciotola degli albumi aggiungete il pizzico di sale e montate a neve ben ferma aiutandovi con una frusta elettrica. Una volta montati a neve ben ferma incorporateli al composto di cioccolato aiutandovi con una spatola e cercando di non smontarli. Consiglio quindi dei movimenti dal basso verso l’alto e a “S”.

Cottura:

Prendete uno stampo a cerniera e inseritegli al centro un disco di carta da forno del suo diametro. Imburrate e infarinate il resto dello stampo. Versateci il composto e infornate a forno statico preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti.

Raccomandazioni:

Attenzione: il rosso dell’uovo non deve contaminare gli albumi o quest’ultimi non monteranno bene.
Per incorporare bene gli albumi montati a neve mischiate adoperando un movimento a “S” e sempre con molta delicatezza. In questa ricetta il lavoro principale è dato proprio da questo principio di aria presente nell’albume che tenderà a far crescere per poco l’impasto e a creare quella splendida e gustosa crosticina tipica della rustica.

La cottura:

E’ un argomento molto importante in questa ricetta. Il tempo di cottura può variare, e ciò dipende da cosa intendiamo fare. La classica ricetta rustica al cioccolato prevede un tempo di cottura che varia dai 30 ai 40 minuti lasciando morbido l’interno ma ben compatto. Se preferite un’interno più morbido, quasi cremoso, potete abbassare il tempo di cottura

(a tal proposito la torta andrà servita con dei cucchiai). Nei tortini di cioccolato per esempio il tempo di cottura è di circa 10-15 minuti in quanto il cuore del tortino deve rimanere liquido (prossimamente pubblicherò anche questa versione).

Mmmmmh! adoro questa ricetta.
Provatela per credere!

Charles