

Torta perlata al cioccolato (by Charles)

Vi presento una delle mie ricette, la Pearly choco cake (torta perlata al cioccolato).

La base è un semplice pan di spagna (potete trovare la ricetta del pan di spagna cliccando **QUI**). Per gli strati interni del pan di spagna ho utilizzato una bagna al Rhum, mentre per la farcitura ho utilizzato la crema al cioccolato (per la ricetta cliccare **QUI**). Infine ho ricoperto la torta con della glassa al cioccolato e cosparso la superficie con perline di zucchero argentato e codette di cioccolato.

Le dosi sono per una torta del diametro di 24 centimetri.

La preparazione del pan di spagna:

Una volta raffreddato il pan di spagna va tagliato in più strati. Per avere dei buoni dischi di pan di spagna utilizzate un semplice coltello da pane (meglio se abbastanza lungo da coprire il diametro della torta). Per la ricetta del pan di spagna cliccare **QUI**.

Preparazione della bagna al Rhum:

Ingredienti:

- 40 grammi di zucchero
- 150 ml di acqua
- una fialetta aroma al Rhum oppure 25 ml di liquore Rhum

Preparazione:

Versate gli ingredienti in un padellino e portare ad ebollizione. Una volta raggiunta la ebollizione spegnere il fuoco e lasciare raffreddare.

Preparazione della glassa al cioccolato:

Di glasse al cioccolato ne esistono diverse versioni. Per esempio si può fare utilizzando semplicemente acqua, burro, zucchero a velo e cioccolato a pezzetti, oppure utilizzando la panna fresca e il cioccolato da copertura. Qui vi indico la ricetta che ho utilizzato al burro.

Ingredienti:

- 100 grammi di cioccolato fondente
- 200 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 80 grammi di acqua
- 30 grammi di burro

Preparazione:

In un padellino versate il burro, il cioccolato a pezzetti e l'acqua e fate sciogliere a fuoco basso. Una volta sciolto il tutto versateci dentro lo zucchero a velo setacciato. Attenzione ad amalgamarlo bene, utilizzando la frusta. E' molto importante questo passaggio in quanto lo zucchero a velo, una volta entrato in contatto con una soluzione bollente, tende a creare dei grumi di zucchero (bolle che poi si induriscono e sono antiestetiche), pertanto raccomando di girare in continuazione il composto mentre lo sciogliete ed amalgamate il tutto. Dovrà risultare una crema liquida, lucida e senza grumi.

Preparazione della torta:

Ora continuate con la preparazione della torta. Bagnate gli strati di pan di spagna con la bagna al Rhum. Ad ogni strato versateci la crema al cioccolato e spalmatela bene ma senza premere troppo in modo da non farla fuoriuscire dai bordi (consiglio: utilizzate una spatola).

Una volta riuniti i vari dischi di pan di spagna versateci sopra la glassa al cioccolato. Anche qui abbiate la cura di spalmarla correttamente e specialmente nei bordi.

Una volta completata la glassatura, versateci sopra le perle di zucchero argentate e le codette di cioccolato.

Riporre la torta in frigorifero per circa un'ora.

Tip: Raccomando di togliere la torta dal frigorifero almeno una mezz'oretta prima di servirla.



Buon appetito,
Charles