

Torta con Crema al Cioccolato

Vi propongo una torta davvero semplice e buonissima. La prima volta che la realizzai rimasi estasiato dall'irresistibile cremosità della crema al cioccolato e la friabilità della pasta frolla. La particolarità di questo dolce sta proprio nel tipo di impasto utilizzato, una pasta frolla molto morbida e profumata dal Rhum all'80%, e nella crema, realizzata utilizzando del cioccolato al 70% di cacao.

Per realizzarla vi basta uno stampo a cerniera del diametro di 20-22 cm, in modo tale da ottenere una torta alta. Per la parte superiore potete realizzare delle semplici strisce nette (classiche) oppure degli stampi ad espulsione con un diverso "motivo".

Ingredienti

Per la pasta frolla:

- 250 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 125 gr di zucchero a velo vanigliato
- 150 gr di burro
- 1 uova + 1 tuorlo
- 2 gr di sale
- mezzo cucchiaino di lievito
- 1 cucchiaio di Rhum 70%

Per il ripieno:

- 2 uova intere (non fredde)
- 100 gr di zucchero fine
- 500 ml di latte intero
- 35 gr di amido di mais
- 15 gr di cacao amaro
- 160 gr di cioccolato fondente extra (min al 70%)

Preparazione:

In una ciotola capiente mescolate la farina con il sale, il lievito, lo zucchero e la fecola. Aggiungete l'uovo ed il tuorlo, il Rhum e il burro ammorbidito. Impastate fino ad ottenere una pasta omogenea. Formate una palla e rivestitela con la pellicola trasparente per farla riposare in frigorifero per circa 1 ora.

Nel frattempo preparate la crema al cioccolato.

In una casseruola portate ad ebollizione il latte. In un'altra lavorate le uova con lo zucchero utilizzando uno sbattitore elettrico fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungeteci l'amido ed il cacao setacciato. Continuate a lavorare con le fruste. Ora versateci il latte bollente e mescolate velocemente. Riportate il tutto sul fuoco moderato e fate addensare la crema sempre mescolando con un cucchiaino. Formata la crema spegnete ed aggiungete il cioccolato fuso a pezzetti e mescolate per scioglierlo del tutto. Coprite con della pellicola trasparente e lasciate raffreddare leggermente la crema.

Riprendete la frolla dal frigorifero e con una porzione rivestite lo stampo a cerniera (consiglio il diam. 20-22 cm max). Attenzione a non dimenticare il bordo torta che deve risultare sufficientemente alto per contenere la crema. Versateci la crema e livellate. Ricoprite con altra pasta frolla con motivo a piacere.



Infornate a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30-40 minuti. Controllate la cottura. Appena vedete che è bella dorata potete sfornarla. Lasciatela raffreddare un'intera notte prima di servirla. □

Alla prossima ricetta.

Charles