Torta al Cioccolato senza Glutine né Lattosio con Purea di Mele (2° versione)

Ecco un’altra fantastica variante per preparare una trionfale torta cioccolatosa, dove il cioccolato extra fondente trova il suo legame con la delicatezza della purea di mele.

Ingredienti:

- 2 uova medie
- 200 gr di cioccolato fondente al 50-55%
- 100 gr di amido di mais (senza glutine)
- 100 gr di farina di mandorle
- 80 gr di zucchero di canna fine (oppure bianco)
- 100 gr di purea di mele (passata di mele senza zucchero)
- 150 ml di latte di mandorle (oppure di riso)
- 1 cucchiaino di aroma estratto di vaniglia
- 1 bustina di lievito per dolci
- 100 gr di cioccolato fondente al 70% a pezzetti

Procedimento:

Per preparare una semplice purea di mele vi basta bollire due o tre piccole mele senza sbucciarle. Scolatele appena cotte, togliete via la buccia (che dovrebbe venire via da sola), prelevatene la polpa e schiacciatela con una forchetta. La vostra purea è pronta.



Spezzettate il cioccolato fondente al 55% e scioglietelo a bagnomaria o nel microonde.

In una ciotola capiente montate le uova con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere una spuma. Aggiungete il latte e mescolate.



Incorporare la purea di mele, il cioccolato fuso in precedenza, la farina di mandorle, l’amido di mais e il lievito. Mescolate il tutto con cura.



Rivestite il fondo di uno stampo a cerniera del diametro di 20 cm con della carta forno ed imburrate e infarinate. Versateci il composto e livellate. Cospargere la superficie con il cioccolato fondente al 70% a pezzetti



Infornate la torta a 170° C e cuocetela per circa 40-50 minuti. Se notate che il cioccolato in superficie tende a bruciarsi copritela con un pezzo di carta d’alluminio in maniera tale da ridurre il getto di calore e continuate la cottura.

Lasciate raffreddare (o intiepidire) e servite.

Alla prossima.
Charles