

Torta al Cioccolato con Zucca e Sale di Maldon di Ernst Knam

Dopo il successo della torta Mocaccina vi propongo un altro dolce pazzesco di Ernst Knam, una torta al cioccolato con uno strato di crema di zucca, amaretto e marzapane, decorata con pistacchi e sale di Maldon. Per la mia versione rivisitata ho preferito optare per una frolla al cacao molto più friabile. Il dosaggio degli ingredienti per preparare le diverse creme sono quelli che utilizzo io e che hanno riscosso grande successo. Il sale di Maldon completa il dolce conferendo una nota salata che si sposa perfettamente con il cioccolato. Per questi motivi, se siete alla ricerca di una torta super gustosa e dove regna il cioccolato, questa ricetta fa per voi.

Ingredienti:

Per la pasta frolla al cacao:

- 250 gr di farina 00
- 50 gr di cacao amaro in polvere
- 100 gr di zucchero a velo
- 180 gr di burro ammorbidito (di buona qualità con minimo 83% di grassi)
- 10 gr di miele d'acacia
- 2 tuorli d'uovo
- un cucchiaino di estratto aroma vaniglia
- 2 gr di sale fino

Per la crema pasticcera:

- 500 ml di latte intero
- 90 gr di tuorlo d'uovo (circa 5 uova)
- 140 gr di zucchero
- baccello di vaniglia (oppure un cucchiaino di estratto o

una bustina di Vanillina)

- 40 gr di amido di riso (o di mais)

Per la ganache al cioccolato:

- 300 gr di cioccolato fondente (min. 55% cacao)
- 200 gr di panna liquida

Per la crema di zucca e amaretto:

- 250 gr di polpa di zucca
- 150 gr di marzapane
- 30 gr di Amaretto di Saronno

Per completare la torta:

- pistacchi sgusciati (non tostati) q.b.
- sale di Maldon q.b.

Procedimento:

Inizierei col preparare **la crema di zucca**. Tagliate la polpa di zucca a pezzettini e fatele cuocere in forno per circa 50 minuti a 200° C con la modalità forno statico. La zucca dovrà risultare molto morbida. Mentre la zucca è nel forno sbriciolate il marzapane. Quando la zucca è cotta unitela al marzapane e aggiungete l'amaretto di Saronno, quindi frullate il tutto con un frullatore a immersione. Tenetela da parte.



Preparate la frolla al cacao. In una ciotola capiente versate il burro ammorbidito, lo zucchero a velo e la vaniglia ed iniziare a lavorare il tutto fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungete i due tuorli e continuare a lavorare il

tutto. Ora potete aggiungerci il sale e mescolare.

A parte setacciate la farina con il cacao ed incorporateli poco per volta al composto precedente. Otterrete così un panetto da avvolgere in una pellicola trasparente per alimenti e lasciare riposare in frigorifero.

Per la crema pasticcera vi consiglio di prepararla qualche ora prima, in maniera tale da avercela già pronta e non troppo calda. In una pentolino lavorate i tuorli d'uovo con lo zucchero e la vaniglia adoperando delle fruste elettriche (o a mano) fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungeteci l'amido e mescolate con cura. A parte portate a bollire il latte. Non appena inizia a bollire versatelo sul composto precedente e rimettete il tutto su fuoco medio continuando la cottura e girando in continuazione finché non inizierà ad addensarsi e a "scrivere". Togliete il pentolino dal fuoco, coprire la crema con una pellicola trasparente per alimenti a contatto e lasciate raffreddare.

Preparate la ganache. In un pentolino portate a bollire la panna. Appena inizia a bollire versatela sul cioccolato che avrete ridotto a pezzettini. Attendete qualche minuto e poi iniziate a mescolare con cura fino ad emulsionare i due ingredienti ed ottenere così una crema vellutata e lucida.

Infine unite la ganache alla crema pasticcera e mettete da parte.





Ora potete passare alla preparazione della torta. Prendete uno stampo tondo (con apertura a cerniera) con bordo alto del diametro di circa 22 cm. Foderate il fondo con della carta forno. Riprendete la pasta frolla dal frigorifero e stendetela allo spessore di mezzo centimetro. Rivestite lo stampo con la pasta frolla cercando di ottenere un bordo abbastanza alto per contenere la farcitura.



Versateci la crema di zucca livellandola con un cucchiaio.



Farcite con il secondo strato di crema al cioccolato e decorate con dei pistacchi.



Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Nel mio caso, avendo un forno con la funzione cottura a vapore (PluSteam) ho utilizzato tale funzione per ottenere un dolce perfetto. Trascorso il tempo di cottura, toglietela dal forno e fatela raffreddare (il ripieno vi risulterà ancora morbido ma ciò è normale e una volta raffreddata si rassoderà). Prima di servirla cospargete la torta coi cristalli di sale Maldon.



Alla prossima.

Charles