

TORTA AL CIOCCOLATO CON CUORE CREMOSO

Avevo voglia di una torta da colazione, non con la frolla ma qualcosa di soffice, una coccola per iniziare bene la giornata, di quelle torte così buone che non smetteresti mai di mangiarne, ci volevo il cioccolato ma senza troppe mousse elaborate, senza panna, ci volevo un tocco di freschezza... quante cose che volevo!!!

Ma pensa, pensa ho collegato un paio di ricordi, una sbirciatina alla dispensa ed ecco elaborata la mia torta al cioccolato dal cuore cremoso.. con un leggero sentore di fragola!!! e si perchè nella dispensa ho trovato un delizioso e profumatissimo miele alla fragola che avevo comprato ad una festa di paese e ho deciso di sostituirlo allo zucchero, l'interno invece proviene da una crema della fantastica **Pinella**, circa un paio d'anni fa ho fatto la sua crostata e mi è sembrata, come intitola lei il post, "il dolce più buono che..."

Poi vado a fare la spesa e trovo le fragole.. origine Italia.. ok posso comprarle ci stanno!!

TORTA AL CIOCCOLATO CON CUORE CREMOSO

(per una ciambella da 20 cm)

3 uova

80 gr di miele alla fragola

130 gr di burro

100 gr di farina (per torte soffici)

45 gr di cioccolato fondente

10 gr di cacao amaro

2 cucchiaini di lievito

per la crema

50 gr di zucchero semolato

50 gr di cioccolato fondente

25 gr di farina

15 gr di burro

250 ml di latte

glassa

70 gr di cioccolato fondente

5 gr di burro

2 cucchiaini di miele alla fragola 3-4 fragole per decorare
Prima di tutto preparate la crema, mettere a scaldare il latte, in una casseruola unite farina, zucchero e il cioccolato fondente grattugiato, quando il latte è caldo unirlo al composto mescolate velocemente e rimettete sul fuoco finchè la crema si addensa sempre mescolando, togliete dal fuoco e unite il burro freddo a pezzetti, mescolate bene e lasciate completamente raffreddare.

Per la torta, fate fondere il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde, in una ciotola montate il burro con il miele poi unite i tuorli e incorporate perfettamente, ora unite farina cacao e lievito setacciati, mescolate bene e unite il cioccolato fondente freddo. Montate gli albumi e uniteli delicatamente al composto.

Prendete uno stampo per ciambella e ungetelo bene con il burro poi versate quasi tutto l'impasto e con un cucchiaio scavate una "fossa" per tutta la circonferenza lasciando le pareti dello stampo alte sia quelle esterne che quelle interne, questa fossa deve contenere la crema, che quindi andrete ad inserire. Naturalmente l'impasto che togliete per formare l'incavo lo tenete da parte per poi coprire la crema, cercate di mettere l'impasto in modo omogeneo perchè poi farete fatica a spalmarlo visto che sotto c'è la crema.

Mettete a cuocere con forno statico per circa 35 min a 160°

Lasciate raffreddare prima di sformare la vostra ciambella.

Per la glassa, fate sciogliere il cioccolato fondente poi unire il miele e il burro, versatela subito sulla ciambella perchè quando raffredda si addensa.

