

TORTA AL CIOCCOLATO CON CREMA AL LATTE

Tanti auguri a ME.. è si oggi è il mio compleanno, compio ben 35 anni!! Cosa fare se non una torta, certo per me ogni motivo è buono per farne una e questa è di quelli migliori!!

La torta giace sulla mai nuova alzatina regalatami da lui, mi sembrava un'ottima occasione per rinnovarla!!

ps. scusatemi se in questi giorni sono poco presente nei vostri blog ma tra battesimi, piscina, compleanno e lavori a casa sono un pò impegnata!!!!



TORTA AL COCCOLATO CON CREMA DI LATTE

per la torta (di Trish Deseine)

185 gr di cioccolato fondente

4 uova

180 gr di zucchero

90 gr di burro

100 gr di farina di mandorle

75 gr di farina 00 per torte

1 cucchiaino di lievito per dolci

1 cucchiaino di rum

per la crema di latte

600 ml di latte

80 gr di maizena

170 gr di zucchero

250 gr di panna

5 gr di colla di pesce

1/2 bacca di vaniglia

per la crema al cioccolato

75 ml di latte

35 gr di glucosio

25 gr di burro

125 gr di cioccolato fondente

150 gr di cioccolato al latte

10 ml di rum

40 ml di latte

per farcire

1 pera grande

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di rum 250 gr di panna

1 cucchiaino di zucchero a velo 1/2 cucchiaino di cacao

La crema al cioccolato l'ho presa da un blog ma non ricordo qual'è quindi se qualcuno la riconoscesse mi faccia sapere, grazie!!



Per la base, sciogliete il cioccolato fondente assieme al burro e lasciate raffreddare.

Montate i tuorli con lo zucchero e unite il composto di cioccolato, unite la farina setacciata col lievito, la farina di mandorle e il rum. Montate gli albumi e mescolate delicatamente. Versate in una tortiera e cuocete per circa 40 minuti. Lasciate completamente raffreddare.

Per la crema al cioccolato, scaldate i 75 ml di latte il burro e il glucosio facendo attenzione che non bolla. Togliete dal fuoco e unite il rimanente latte e il rum. Sciogliete i due cioccolati separatamente e uniteli uno alla volta al composto. Lasciate raffreddare e tenete in frigorifero per almeno 10 ore. Riprendete al crema e montatela con la frusta finchè risulterà gonfia.

Per la crema al latte, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per almeno 10 minuti. In un tegame mettete la maizena e lo zucchero e la bacca della vaniglia aperta, versate il latte a filo e mescolate bene, mettete sul fuoco e portate a bollore sempre mescolando con una frusta, strizzate la colla di pesce e mettetela nella crema calda, mescolate bene e lasciate completamente raffreddare. Montate al panna e unitela delicatamente al composto, se la crema si fosse addensata molto mescolatela vigorosamente con la frusta poi unite la panna.

Tagliate la pera a pezzetti e cuocetela in padella con lo zucchero e il rum, allungate con una tazzina d'acqua e fate rapprendere lo sciroppo che formerà cuocendo.

Tagliate la torta in 3 strati. Mettete il primo strato sul fondo di un anello per torte. Farcite con la crema di cioccolato, mettete il secondo strato di torta distribuiteci sopra le pere con il loro sciroppo. Ricoprite con una strato di crema al latte, mettete l'ultimo strato di torta e decorate al parte sopra con la crema al latte. Lasciate rapprendere.

Montate i 250 gr di panna con lo zucchero a velo, alla fine unite il cacao e mescolate. Decorate i lati della torta.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it