



La terza parte della raccolta di ricette in Pdf è dedicata alle torte al cioccolato; regine delle torte in assoluto. Golose invitanti e anche appaganti, danno carica e buonumore, a questo punto la domanda potrebbe essere: alzi la mano a chi non piacciono le torte al cioccolato, sono sicurissima che le mani sarebbero tutte belle composte al loro posto! La raccolta di oggi comprende le torte più golose tratte dal mio blog, alcune farcite da creme e altre semplicissime. Tutte le torte qui presentate si prestano sia per occasioni importanti, festività, compleanni ma anche da soli soltanto per il piacere di gustare una fettona di torta al cioccolato, la più invitante compagnia che ci sia!

Raccolta di Ricette in Pdf tratte dal Blog: Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/>

Indice delle Ricette



Torta moretta base per torte da farcire



Come si prepara la bagna per torte da farcire



Torta ricetta ai tre cioccolati



Torta alle banane e cioccolato con noci



Torta al cioccolato con crema alle nocciole



Torta al cioccolato con nocciole e amaretti



Torta al cioccolato e vino rosso



Torta al cioccolato farcita con crema al caffè



Torta al cioccolato fondente con crema all'arancia



Torta moretta farcita alla crema di cioccolato bianco



Torta al cacao con gocce di cioccolato



Torta di castagne glassata al cioccolato

Torta moretta base per torte da farcire



Ingredienti

Ideale una tortiera (meglio a cerniera) di 24 cm

- 220 g. di farina 00
- 220 g. di zucchero semolato
- 4 cucchiaini colmi di cacao amaro
- 4 uova intere medie
- 100 g. di burro fuso e tiepido
- 50 ml. di panna fresca o latte tiepido
- 1 bustina di lievito per dolci

Procedimento

Accendere il forno a 180° modalità statico, imburrare e infarinare uno stampo da torte (meglio se di metallo e antiaderente)

Setacciare la farina con il cacao ed il lievito, fondere il burro al microonde oppure a bagnomaria appena sarà tiepido mescolarlo alla panna o al latte.

In una ciotola mettete le uova intere sgusciate con lo zucchero, frullate ad alta velocità per almeno 10', si otterrà un composto ben montato e soffice.

Aggiungere a cucchiaiate la farina e cacao, alternando il burro già mescolato al latte o alla panna frullando a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.



Versare l'impasto nella tortiera e infornare, già a temperatura, per 40' circa, a cottura ultimata fare sempre la prova stecchino nel cuore della torta, lasciare raffreddare la torta moretta su una gratella eliminando il cerchio dello stampo e anche la base dopo almeno 10', lasciarla raffreddare perfettamente.

La torta ora è pronta ad essere tagliata e farcita oppure gustata al naturale..è buonissima!

La ricetta è tratta dal Blog Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/01/21/torta-moretta-base-per-torte-da-farcire/>

Come si prepara la bagna per torte da farcire



Preparo la bagna sempre in abbondanza e la conservo in una bottiglia di vetro ben chiusa in frigo. All'occorrenza scaldo leggermente la quantità che mi serve e aggiungo l'aroma. Si mantiene per lungo tempo.

Per la bagna di base

- 500 ml di acqua
- 250 g. di zucchero semolato

Procedimento

In un pentolino mettete l'acqua e lo zucchero, mescolate bene e portate a bollore a fuoco vivo, girando spesso con un cucchiaino di legno perchè lo zucchero si scioglia bene, abbassate la fiamma al minimo e togliete con un cucchiaino la schiuma che si è formata in superficie (sono le impurità dello zucchero, che intorbidano la bagna) e lasciate sobbollire per qualche minuto.

La bagna è pronta per essere aromatizzata a piacere, anche solo con una scorza di limone o di arancia e lasciate in infusione. Mentre, prima di aggiungere i liquori o aromi è bene lasciare intiepidire.

Una volta tagliata la torta a strati, utilizzate un pennello o un cucchiaino per distribuire la bagna sulla base, farcire a piacere poi porre il secondo disco e procedere ad inzuppare, infine la crema scelta per ultimare la torta.

Per questa funzione è molto utile anche la bottiglietta morbida con beccuccio in vendita nei negozi più forniti

Aromatizzanti per bagna alcolica: Alchermes, Rum, Maraschino, Cointreau, Grand Marnier

Aromatizzanti per base analcolica: fiale di aromi a piacere, (vaniglia, arancio, limone,) succhi di frutta o sciroppi,

Per torte con crema al caffè o al cioccolato: **bagna calda con 1 cucchiaino di caffè solubile**, mescolare bene e lasciare intiepidire.

Spero che i miei consigli su come si prepara la bagna per torte farcite vi sia utile, buon lavoro!

Torta ricetta ai tre cioccolati



Ingredienti

- 200 g. di farina di farina 00
- 50 g. di frumina o fecola di patate
- 200 g. di zucchero semolato
- 3 uova intere medie
- 2 cucchiaini di brandy
- 250 g. di ricotta di latte intero
- 50 g. di cioccolato bianco
- 50 g. di cioccolato al latte
- 50 g. di cioccolato fondente
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito per dolci

Procedimento

Accendere il forno a 180° statico.

Tritare grossolanamente i cioccolati e tenere da parte.

Nella ciotola dello sbattitore mettere le uova con lo zucchero e montarle , con le fruste ad alta velocità ad una soffice crema.

Con una frustina rendere la ricotta cremosa, aggiungerla al composto di uova e zucchero, montando a bassa velocità, poi aggiungere il brandy, e la farina setacciata con la frumina e il lievito a cucchiariate.

Unire a filo il latte, deve risultare un composto cremoso e sostenuto.

Imburrare una tortiera da 22 cm, versate il composto, livellate bene poi aggiungere in ordine sparso i pezzetti dei cioccolati, lasciandoli affondare anche nell'impasto.

Infornare già caldo per 45' verificare la cottura con uno stecchino, a cottura lasciarla ancora 15' nel forno spento.



Ricetta tratta dal Blog: Profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/02/13/torta-ricetta-ai-tre-cioccolati/>

Torta alle banane e cioccolato con noci



Ingredienti

Ho utilizzato uno stampo alto con il tubo da 24 cm

- 260 g di farina 00
- 3 banane mature
- 4 uova intere medie
- 1 pizzico di sale fine
- 180 g. di zucchero semolato
- 150 ml di olio di semi di mais o di girasoli come preferite
- 60 g di gherigli di noci
- 50 g. di cioccolato fondente in tavoletta
- 50 g. di cioccolato bianco in tavoletta
- 1 bustina di lievito per torte

- 1 cucchiaino raso di bicarbonato
- poco burro+ farina per lo stampo
- zucchero a velo per decorare

Nota bene: ho aggiunto al lievito il bicarbonato per dare una spinta in più alla lievitazione in quanto l'impasto è molto pesante, infatti contiene le banane, il cioccolato e le noci. Non ometterlo, comprometterebbe la lievitazione della torta. A cottura avvenuta, non si sente assolutamente nessun sapore sgradevole.

Procedimento

Sgusciare le uova e separare i tuorli dagli albumi che monterete a neve ferma con il sale. Nella ciotola dello sbattitore montate a crema i tuorli con lo zucchero per qualche minuto, a parte setacciate la farina con il lievito e il bicarbonato.

In un tritatutto mettete i due cioccolati a pezzetti e i gherigli di noci, frullateli ad intermittenza non troppo fini.

Sbucciate le banane e tagliatele a tocchetti poi con una forchetta schiacciatele e aggiungetele al composto, amalgamate molto bene, se fosse necessario staccate l'impasto dalle pareti della ciotola utilizzando una spatola di silicone e mescolate fino ad avere un' impasto liscio.

A questo punto aggiungete le noci con il cioccolato, mescolate ancora ed infine gli albumi montati a neve amalgamandoli dall'alto al basso avendo cura di non smontarli, versate l'impasto nello stampo ed infornate per 1 ora, nel ripiano più basso del forno, quasi a fine cottura se colora troppo in superficie, coprite la torta con un foglio di carta stagnola.

A fine tempo, fate la prova stecchino nel cuore della torta per verificarne la cottura, lasciatela nello stampo per almeno 10', dopodichè sformatela su una gratella e lasciate raffreddare la torta completamente.

Servite la torta alle banane e cioccolato, con noci spolverizzata di zucchero a velo, soffice e buonissima.

Ricetta tratta dal Blog: profumi Sapori & Fantasia con procedimento passo passo correlato di foto dei passaggi.

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/06/17/torta-alle-banane-e-cioccolato-con-noci/>

Torta al cioccolato con crema di nocciole



Ingredienti

Per la crema di nocciole

- o 100 g di nocciole già sgusciate e spellate
- o 500 ml di latte intero tiepido
- o 150 g di zucchero semolato
- o 1 uovo intero medio a temperatura ambiente
- o 60 g di farina 00
- o 1 noce di burro morbido
- o 1 bustina di vanillina

Ingredienti per la torta al cioccolato

- 300 g di farina 00
- 200 g di zucchero semolato
- 4 uova intere medie
- 5 cucchiaini di cacao amaro
- 120 ml di latte tiepido
- 150 ml di olio di semi di mais
- 1 bustina di lievito per dolci
- burro + farina per lo stampo

Procedimento

Prepariamo la crema:

In una padellina antiaderente tostare senza alcun condimento le nocciole, girandole spesso con una palettina di legno, quando saranno dorate ponetele in un piatto a raffreddare.

In un frullatore o in un mixer versare le nocciole tostate e fredde con 2 cucchiaini di zucchero prelevato dalla quantità, frullare fino ad avere un composto bricioloso ma compatto.

Intiepidire il latte, in una casseruola versare l'uovo intero, la farina setacciata con la vanillina, lo zucchero avanzato, il burro e mezzo bicchiere di latte. Con una frusta lavorare bene il composto evitando di formare grumi infine aggiungere anche il composto di nocciole aggiungendo il latte rimasto poco alla volta.

Portare la casseruola sul fornello e a fuoco dolce portare al bollore la crema alle nocciole, mescolando sempre nello stesso verso con un cucchiaino. A cottura, travasare la crema in una pirofila di porcellana o in pirex, coprirla a pelle con la pellicola e lasciarla raffreddare completamente.



Prepariamo la torta al cioccolato:

Ho utilizzato una tortiera a cerniera di 22 cm

Preparate la crema pasticcera alle nocciole con largo anticipo, così al momento di realizzare la torta sarà fredda al punto giusto, (a temperatura ambiente)

Accendete il forno a 180° in modalità statica; imburrate e infarinate lo stampo.

Setacciate la farina con il cacao ed il lievito.

Nella ciotola dello sbattitore mettete le uova e lo zucchero, con le fruste elettriche alla massima velocità lasciate montare il composto fino a che sarà gonfio e spumoso, abbassate le fruste al minimo ed aggiungete a cucchiaiate farina e cacao, alternando con l'olio ed il latte, mescolate fino ad avere un composto cremoso.

Versate il composto nello stampo, poi a cucchiaiate aggiungete la crema pasticcera alla nocciola, fatto cio' infornate già a temperatura per 50' circa (dipende sempre dal forno).

A cottura, lasciate ancora per 15' la torta in forno spento con lo sportello del forno semi chiuso.

Fatto ciò, sfornate la torta e lasciatela raffreddare completamente su una gratella.

Servite la torta al cioccolato con crema di nocciola spolverizzata con zucchero a velo, è ottima anche al naturale.



La Ricetta è tratta dal Blog: Profumi Sapori & Fantasia con procedimento passo passo con foto di tutti i passaggi.

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/08/30/torta-al-cioccolato-con-crema-alle-nocciole/>

Torta al cioccolato con nocciole e amaretti



Ingredienti

Ho utilizzato uno stampo da ciambella di 24 cm

- ✚ 250 g di farina 00
- ✚ 50 g di fecola di patate
- ✚ 100 g di Amaretti
- ✚ 40 g di cacao amaro
- ✚ 150 g di cioccolato fondente o al latte in tavoletta
- ✚ 160 g di zucchero semolato
- ✚ 3 uova intere medie
- ✚ 200 ml di latte intero tiepido
- ✚ 80 g di burro fuso e tiepido

- ✚ 3 cucchiaini colmi di granella di nocciole
- ✚ 1 bustina di lievito per dolci
- ✚ 1 bustina di vanillina
- ✚ poco burro + farina per lo stampo
- ✚ zucchero a velo per decorare

Procedimento

Nella ciotola dello sbattitore o della planetaria mettete le uova intere con lo zucchero, con le fruste alla massima velocità lasciate montare il composto per almeno 10', dovrà risultare gonfio e spumoso.

Setacciate la farina con la fecola, il lievito, il cacao e la vanillina e tenete da parte.

Tagliate a pezzettini il cioccolato, in un robot o nel mixer sminuzzate non troppo fini gli amaretti, aggiungete il cioccolato e azionate ancora ad intermittenza il robot, si otterrà un composto granuloso quanto basta.

Accendete il forno in modalità statica a 180°, imburrate e infarinate lo stampo.

Aggiungete al composto di uova la miscela di farine a cucchiainate, alternando con il burro fuso ed il latte, frullando con le fruste a bassa velocità e quando l'impasto sarà ben amalgamato e cremoso sollevate le fruste e togliete la ciotola.

Ora aggiungete all'impasto il composto di amaretti e cioccolato e la granella di nocciole, mescolate a mano con un cucchiaio di legno, amalgamando perfettamente tutti gli ingredienti.

Versate il composto nello stampo e infornate già a temperatura per 55', verificate la cottura facendo la prova stecchino, dopodiché lasciate raffreddare per 15' su una gratella.

Sformate la torta dallo stampo e lasciatela raffreddare ancora alla base, poi trasferitela su un piatto da portata spolverizzandola con zucchero a velo, il giudizio finale lo lascio a voi cari lettori!

La ricetta è tratta dal Blog: Profumi Sapori & Fantasia completa di procedimento passo passo con le foto dei passaggi.

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/09/08/torta-al-cioccolato-con-nocciole-e-amaretti/>

Torta al cioccolato e vino rosso



Ingredienti

Ho utilizzato uno stampo a cerniera di 24 cm

- o 135 g di farina 00
- o 230 g di zucchero semolato
- o 40 g di cacao amaro
- o 4 uova intere medie a temperatura ambiente
- o 200 g di olio di semi di mais
- o 50 g di vino rosso corposo
- o 1 bustina di lievito per dolci
- o poco burro + farina per lo stampo
- o zucchero a velo per decorare

Procedimento

Per l'impasto non servirà lo sbattitore, la planetaria e nemmeno una frusta a mano; solo una ciotola capiente e un cucchiaino di legno o spatola come preferite (io uso una spatola forata specifica per questi impasti)

Accendete il forno a 170° modalità statica, imburrate e infarinate lo stampo, se preferite, eliminate questo passaggio rivestendo lo stampo con carta da forno.

Setacciate la farina con il cacao ed il lievito in una ciotola, aggiungete lo zucchero e mescolate bene gli ingredienti. Poi le uova intere, il vino rosso ed infine l'olio.

Mescolate con energia tutti gli ingredienti fino ad avere un composto cremoso e ben amalgamato; versatelo nello stampo ed infornate alla temperatura impostata, nel ripiano più basso del forno per almeno 40'.

Terminato il tempo previsto fate la prova stecchino nel cuore della torta, se esce asciutto è pronta da lasciare raffreddare su una gratella per almeno 10'.

Eliminate lo stampo e capovolgete la torta su un'altra gratella per favorire il perfetto raffreddamento anche alla base.

Prima di servire la torta al cioccolato e vino rosso abbiate cura di spolverarla con abbondante zucchero a velo, eccola pronta, soffice soffice una delizia!



La ricetta è tratta dal Blog: Profumi Saponi & Fantasia con procedimento passo passo e foto di tutti i passaggi.

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/09/06/torta-al-cioccolato-e-vino-rosso/>

Torta al cioccolato farcita con crema al caffè



Ingredienti

Per la crema pasticcera al caffè

- ✓ 4 tuorli d'uovo
- ✓ 60 g. di farina
- ✓ 150 g. di zucchero semolato
- ✓ 4 cucchiaini di caffè solubile della marca che preferite
- ✓ 300 ml. di latte intero fresco
- ✓ 200 ml. di panna fresca liquida

Con queste dosi la crema diventa soda, se la volete più morbida, diminuite la farina a 50 g.

Per la torta al cioccolato

- 220 g. di zucchero semolato

- 220 g. di farina 00
- 4 uova intere medie
- 4 cucchiaini colmi di cacao amaro
- 100 g. di burro
- 50 ml di latte (non freddo)
- 1 bustina di lievito per dolci

Altri ingredienti

bagna per la torta

5 cucchiaini di latte tiepido con 1 cucchiaino di caffè solubile

zucchero a velo per decorare

Procedimento

Prepariamo la crema pasticcera

Scaldare il latte mescolato alla panna, (tenerne da parte 1/2 bicchiere freddi), in un pentolino sbattere a crema i tuorli con lo zucchero unire la farina setacciata e a filo il latte+panna freddi, mescolare bene poi unire anche i liquidi caldi con diluito il caffè solubile.

Portare a cottura su fiamma bassa sempre mescolando, fino a quando la crema al caffè' sarà diventata densa, trasferirla in una ciotola di vetro e coprirla con la pellicola sigillando e lasciarla raffreddare. (in questo modo non formerà la pellicina dura in superficie) Ora è pronta da utilizzare a piacere.



Prepariamo la torta al cioccolato:

Accendete il forno modalità statica a 170°, imburrate e infarinate uno stampo da 24 cm, fate sciogliere il burro a bagnomaria o nel microonde e lasciatelo raffreddare, setacciate la farina con il cacao ed il lievito.

In una ciotola montate, con le fruste elettriche ad alta velocità, le uova intere con lo zucchero per almeno 10', aggiungete il latte, la farina mescolata al cacao e lievito, a cucchiainate frullando a bassa velocità, unite per ultimo il burro fuso e freddo, si otterrà un impasto cremoso e ben amalgamato.

Versate il composto nello stampo e infornate, (forno già a temperatura raggiunta) nel ripiano basso per 40' circa.

A cottura ultimata sfornate e verificare se la torta è ben cotta infilando uno stecchino al centro.

Sformate la torta dallo stampo e lasciatela raffreddare su una gratella.

Quando la torta sarà fredda, tagliatela a metà; posizionate le due metà su fogli di carta forno. Con un pennello inumidite con la bagna le due parti della torta, poi con una spatola distribuite abbondante crema al caffè sulla base. Fate scivolare la base dalla carta forno in un piatto da portata poi posizionate con un colpo solo la parte superiore della torta sulla base farcita di crema. Occludete la torta (per preservarla da eventuali odori del frigo), con un contenitore a campana che contenga la torta, e lasciatela in frigo per almeno 1 ora.

Prima di servire la torta al cioccolato farcita con crema al caffè, cospaspargetela di zucchero a velo e gustatela in tutta la sua bontà.



La ricetta è tratta dal Blog: Profumi Sapori & Fantasia con procedimento passo passo e tutte le foto dei passaggi.

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/11/17/torta-al-cioccolato-farcita-con-crema-al-caffe/>

Torta al cioccolato fondente con crema all'arancia



Ingredienti

Per la crema pasticcera all'arancia

- ✚ 300 ml. di succo di arancia (io ho utilizzato 5 arance medie)
- ✚ 200 ml. di latte fresco intero
- ✚ 2 uova intere
- ✚ 40 g. di farina 00
- ✚ 150 g. di zucchero semolato

Per la torta al cioccolato

- 180 g. di farina 00
- 130 g. di cioccolato fondente (oppure al latte a piacere)
- 2 cucchiaini rasi di cacao amaro

- 200 g. di zucchero semolato
- 80 g. di zucchero di canna
- 120 g. di burro morbido
- 3 uova
- 80 ml. di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale

Per la glassa di copertura

- ❖ 180 g. di cioccolato fondente
- ❖ 100 ml. di acqua
- ❖ 1 cucchiaino di zucchero

Per la bagna

- 50 ml. di sciroppo all'arancia

Prepariamo la crema pasticcera all'arancia:

Per prima cosa spremete le arance e filtrate il succo e polpa da un setaccio fine, premendo bene con il dorso di un cucchiaino.

In una casseruola a fondo spesso in acciaio, mettete la farina setacciata con lo zucchero, aggiungete le uova intere e con una frusta mescolate bene fino ad avere una crema liscia, mescolate il succo di arance al latte e versate nel composto a filo, sempre mescolando.

Mettete sul fornello a fiamma dolce e iniziare la cottura della crema sempre mescolando finchè sarà bella densa.

A cottura ultimata, versatela in un recipiente di porcellana o di vetro, copritela a pelle con della pellicola per alimenti e lasciatela raffreddare, sarà pronta per farcire la torta.

Prepariamo la torta al cioccolato: tortiera a cerniera apribile da 24 cm

In un pentolino a bagnomaria fate sciogliere il cioccolato a pezzetti con 1 cucchiaio di latte, mescolate bene e lasciate intiepidire.

Accendete il forno in modalità statica a 180°

In una ciotola mettete gli zuccheri miscelati con le uova e montateli a crema soffice con le fruste elettriche, aggiungete il burro morbido e a cucchiaiate la farina setacciata con il lievito ed il cacao, alternando il latte, infine il cioccolato fuso..versate l'impasto ottenuto nella tortiera imburrata e infarinata e infornate già a temperatura per 35' circa, fate la prova stecchino nel cuore del dolce.

A cottura sfornate la torta cotta e lasciatela raffreddare su una gratella.

Prepariamo la bagna

La bagna all'arancia si fa così: mettete in tegamino 100 ml. di acqua con 100 g. di zucchero, lasciate bollire a fuoco dolce per qualche minuto poi togliete dal fuoco e aggiungete succo di arancia a piacere, se ne rimane conservatelo ben chiuso in una bottiglia in frigo, per altre preparazioni.

Farciamo la torta:

Con un coltello affilato tagliate a metà la torta, posizionate la base su un piatto di servizio e con un pennello inzuppate, con la bagna, la base della torta. Versate uno strato generoso di crema, utilizzando una spatola flessibile, stendetela; coprite con la parte alta della torta, bagnate anche questa con lo sciroppo.

Prepariamo la glassa:

In un pentolino portare a bollore l'acqua con lo zucchero poi versare sul cioccolato a pezzetti posto in un recipiente sul bagnomaria, e lasciare sciogliere amalgamando, fino ad ottenere una glassa morbida.

Ultima fase:

Versate poca alla volta la glassa sulla torta, spatolandola per farla aderire bene in uno strato uniforme anche tutt'attorno alla torta.

Mettete la torta in frigo per almeno per 4-5 ore (io tutta la notte) poi servitela a piacere. E' squisita!

La ricetta è tratta dal Blog: Profumi Sapori & Fantasia con procedimento passo passo e tutte le foto dei passaggi. <http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2011/11/27/torta-al-cioccolato-fondente-con-crema-all-arancia/>

Torta moretta farcita alla crema di cioccolato bianco



Ingredienti

per : Crema al cioccolato bianco

- ✚ 200 g. di cioccolato bianco
- ✚ 75 g. di panna fresca liquida
- ✚ 3 uova intere medie
- ✚ 25 g. di zucchero semolato
- ✚ 3 g. di gelatina o colla di pesce

Per la torta moretta

- 220 gr. di farina 00
- 220 g. di zucchero semolato

- 4 cucchiaini di cacao amaro
- 4 uova intere medie
- 100 g. di burro fuso e tiepido
- 50 ml. di latte o panna fresca liquida
- 1 bustina di lievito per dolci

Per la bagna

- 300 ml. di acqua
- 100 ml. di zucchero semolato
- 1 bicchierino di liquore a piacere (io Amaretto di Saronno)

Altri ingredienti

- zucchero a velo
- codette di cioccolato

Procedimento

Prepariamo la crema al cioccolato bianco:

Tagliate a pezzi il cioccolato bianco e mettetelo in un pentolino a bagnomaria e lasciate fondere il cioccolato a fuoco dolce mescolando ogni tanto.

In 100 ml di acqua fredda lasciate ammorbidire la colla di pesce per 10'.

Sgusciate le uova e divide gli albumi dai tuorli, in una ciotola sbattete leggermente i tuorli e in un'altra ciotola montate a neve gli albumi.

In un pentolino mescolate la panna allo zucchero e portate quasi ad ebollizione, versate in una ciotola ed aggiungete la colla di pesce strizzata, mescolate bene per scioglierla ed amalgamarla, unite anche il cioccolato fuso, mescolando unite anche i tuorli.

L'ultima fase è quella di aggiungere gli albumi montati a neve, aggiungerli al composto mescolando dall'alto al basso senza smontarli fino ad avere una crema liscia ed omogenea.

Lasciate raffreddare perfettamente a temperatura ambiente, sigillare la ciotola e metterla in frigo per almeno 2 ore.

Prepariamo la torta moretta:

Accendete il forno a 180° modalità statica, imburrate e infarinate uno stampo da torte (meglio se di metallo antiaderente a cerniera di 24 cm)

Setacciate la farina con il cacao ed il lievito, fondete il burro al microonde oppure a bagnomaria appena sarà tiepido mescolatelo alla panna o al latte.

In una ciotola mettete le uova intere sgusciate con lo zucchero, frullate ad alta velocità per almeno 10', si otterrà un composto ben montato e soffice.

Aggiungete a cucchiaini la farina e cacao, alternando il burro già mescolato al latte o alla panna frullando a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.

Versate l'impasto nella tortiera e infornate, già a temperatura, per 40' circa, a cottura ultimata fate sempre la prova stecchino nel cuore della torta, lasciate raffreddare la torta moretta su una gratella eliminando il cerchio dello stampo e anche la base dopo almeno 10', lasciatela raffreddare perfettamente.

Prepariamo anche la bagna per la torta:

Mettete in un pentolino l'acqua con lo zucchero e scaldatelo a fiamma dolce portando all'ebollizione. Lasciate intiepidire e aggiungete il liquore.

Ultima fase:

tagliate la torta a metà con un coltello a lama lunga, mettete la base della torta in un piatto da portata e con l'aiuto di un cucchiaino imbibite bene sia la base che l'altra metà che andrà a completare la torta.

Con una spatola spalmate uno strato generoso di crema sulla base della torta e con un movimento veloce e sicuro porre la seconda metà sulla torta.

Cospargere la superficie con zucchero a velo e codette di cioccolato a piacere e lasciate la torta in frigo fino al momento di servirla in tavola.

La torta moretta farcita alla crema di cioccolato bianco è pronta per essere gustata!



La ricetta è tratta dal Blog: Profumi Sapori & Fantasia con procedimento passo passo e tutte le foto dei passaggi.

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/01/27/torta-moretta-farcita-alla-crema-di-cioccolato-bianco/>

Torta al cacao con gocce di cioccolato



Ingredienti

Ho utilizzato uno stampo da ciambelle di 26 cm

- ✚ 250 g di farina 00
- ✚ 50 g di fecola di patate
- ✚ 100 g di gocce di cioccolato
- ✚ 40 g di cacao amaro
- ✚ 1 vasetto di yogurt da 125 g gusto caffè
- ✚ 15 amaretti sbriciolati
- ✚ 160 g di zucchero semolato
- ✚ 3 uova intere medie
- ✚ 80 g di burro fuso tiepido
- ✚ 1 bustina di nocciole in granella
- ✚ Latte q/b
- ✚ 1 bustina di lievito per dolci
- ✚ 1 bustina di vanillina

Procedimento

Accendete il forno a 170°, imburrate e infarinate lo stampo.

In una ciotola montate a crema le uova con lo zucchero, usando le fruste elettriche alla massima velocità; aggiungete il burro, lo yogurt, diminuite la velocità ed aggiungete a cucchiaiate la farina già setacciata con la fecola, il cacao, il lievito e la vanillina.. aggiungendo latte quanto basta per avere un composto morbido.

A mano, usando una spatola o un cucchiaino di legno, aggiungete gli amaretti e le nocciole.

Versate l'impasto nello stampo unto e infarinato, e infornate per 45-50' fino a che la torta risulterà ben cotta (fare la prova stecchino).

Sfornatela e lasciatela raffreddare su una gratella, prima di assaggiare e spolveratela con zucchero a velo. E' buonissima!

Ricetta tratta dal Blog: Profumi Saponi & Fantasia

Torta di castagne glassata al cioccolato



Ingredienti

- ✚ 500 g. di farina di castagne (1 confezione)
- ✚ 200 g. di zucchero semolato
- ✚ 2 uova medie
- ✚ 1 cucchiaio di cacao amaro
- ✚ 1 cucchiaio raso di bicarbonato
- ✚ 1/2 tazza di olio di semi
- ✚ 500 ml. di latte
- ✚ 1 bustina di lievito per dolci
- ✚ 1 pizzico di sale

Per la glassa

✚ 150 g. di cioccolato fondente

✚ 2 cucchiaini di latte

Procedimento

Nella ciotola dello sbattitore montate a crema le uova con lo zucchero, aggiungete l'olio e a cucchiaini la farina setacciata al cacao, lievito e bicarbonato, alternando il latte, frullando a media velocità, unite anche il pizzico di sale, fino ad avere un composto ben omogeneo.

Imburrare e infarinare uno stampo (nel mio caso da ciambella), versare l'impasto e infornare già caldo a 180 ° per 30-35' (modalità statico).

Prima di sfornare, controllare la cottura con uno stecchino e lasciare raffreddare su una gratella, poi rovesciare la torta per lasciarla raffreddare anche sul fondo.

Preparare la glassa: in un pentolino sul bagnomaria mettere il cioccolato spezzettato con il latte e lasciare fondere mescolando con una spatola.

Porre la torta su un foglio di carta da forno e, versare la glassa ancora calda fino a coprirla a piacere poi lasciare raffreddare fino a che si sarà indurita.

Davvero golosa!!



La ricetta è tratta dal Blog: Profumi Saponi & Fantasia con procedimento passo passo e tutte le foto dei passaggi.

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2011/12/11/torta-di-castagne-glassata-al-cioccolato/>

Autrice delle foto e delle ricette: Silvana Scalambra

tratte dal Blog **Profumi Saporì & Fantasia** 

 **IMPORTANTE:** Questo ricettario gratis da scaricare è per esclusivo uso personale, può essere stampato e regalato, ma ne è vietato l'uso commerciale e l'inserimento in altri siti o blog senza il mio consenso espresso. Resta comunque mia piena facoltà richiederne l'immediata rimozione dal sito; basterà farne richiesta a questo indirizzo: silvana542011@libero.it