

Torta al cioccolato al latte e crema alla vaniglia

E' un dolce di concezione moderna: strati di preparazioni diverse, costruiti per stupire e deliziare l'occhio e il palato. Il cioccolato al latte si sposa perfettamente con la crema alla vaniglia

Per la base:

cioccolato di copertura fondente g.50

burro ammorbidito g.70

uova piccole 2

zucchero g.60

farina g.40

nocchie tritate g.50

per la crema:

latte ml.125

vaniglia 1 bacello

panna ml.125

tuorli d'uovo 3

zucchero g.40

per la mousse:

cioccolato di copertura al latte g.200

tuorli d'uovo 3

zucchero g.40

gelatina in fogli g.4

panna ml.150

per decorare:

cioccolato al latte g.100

tortiera a cerniera da 20 cm.

forno a 180° per la base : 10-12 minuti

forno <100°C per la crema : 1 ora e 20 min.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato ridotto a scaglie, insieme con il burro; levate dal fuoco e incorporatevi le uova, lo zucchero e la farina setacciata. Aggiungete le nocchie per ultime, quindi trasferite l'impasto nella tortiera imburrata e foderata di carta da forno; cuocete per un decina di minuti, poi sfornate e lasciate raffreddare.

Per la crema, in un pentolino fate bollire il latte col bacello di vaniglia; eliminatelo e aggiungete la panna liquida. Portate ad ebollizione e levate dal fuoco. Mescolate senza batterli i tuorli con lo zucchero, incorporatevi il miscuglio di panna e latte; filtrate il composto allo chinois (colino cinese) girando con un cucchiaio per farlo passare, e versatelo nella teglia foderata di carta da forno. Cuocete la crema per circa 1 ora e 20 minuti. Tenetela in frigo per 3 o 4 ore prima di utilizzarla: raffreddandosi diventerà più soda e non rischierete di romperla maneggiandola.

Per la mousse: sciogliete a bagnomaria il cioccolato spezzettato, poi lasciatelo intiepidire. Montate le uova a neve con lo zucchero, amalgamatele al cioccolato, rimettete il pentolino sul bagnomaria e fate cuocere per qualche minuto; aggiungete la gelatina ammorbidita in poca acqua fredda. Infine montate la panna e incorporatela al composto di cioccolato con una spatola di gomma, con movimenti di taglio per non smontarla.

Finalmente potete comporre il dolce! Sistemate la base preparata sul fondo di un cerchio da mousse, spalmandovi sopra la metà della mousse al cioccolato e livellatela bene. Fatela addensare in frigo per 30 minuti, poi adagiatevi sopra la crema alla vaniglia, infine terminate con la mousse avanzata.



Lisciate bene la superficie, poi mettere il dolce in frigo per almeno 2 ore. Al momento di servire sformate la mousse su un piatto di portata, per decorarla con il cioccolato al latte tritato.