

Torta glassata al cioccolato della nonna Anna



Preparazione: 40 min

Cottura: 45 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

zucchero semolato	250 g
burro	150 g
farina 00	100 g
cioccolato fondente 50%	100 g
uova intere	3
cioccolato fondente 50%	100 g
burro	50 g

- Iniziamo la preparazione inserendo in una ciotola dai bordi alti le UOVA e lo ZUCCHERO, sbattiamoli con le fruste elettriche fino a che non diventi un composto chiaro e spumoso
- Sciogliamo a bagnomaria il BURRO e il CIOCCOLATO, mescolando man mano, fino a completa fusione degli ingredienti, a quel punto togliamo dal fuoco e lasciamo intiepidire
- Aggiungiamo il BURRO e il CIOCCOLATO al composto di UOVA e ZUCCHERO, mescoliamo con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo, a questo punto secciamo e inseriamo la FARINA continuando a mescolare fino a completo assorbimento
- Lasciamo riposare l'impasto e intanto imburriamo e infariniamo una tortiera da 20 cm Ø, inseriamo all'interno il composto e cuociamo per 40/45 min in forno statico, preriscaldato a 160°C, tenendo sotto controllo la cottura con uno stecchino di legno
- Durante la cottura della torta prepariamo la glassa facendo sciogliere a bagnomaria BURRO e CIOCCOLATO mescolando man mano fino a completamento della fusione (in caso di una glassa troppo consistente aggiungere 2 cucchiaini da tavola di acqua), togliamola dal fuoco e lasciamo raffreddare in frigorifero fino al momento della glassatura
- Sforiamo la torta, lasciamola intiepidire e quando sarà fredda sformiamola e posizioniamola su una graticola di acciaio, pronta per la glassatura
- Prendiamo la glassa e facciamola colare su tutta la superficie e anche sui lati della torta, stando attenti a non creare buchi, dopo averla glassata, lasciarla riposare in frigorifero, sempre sopra la graticola, in modo che in cioccolato in eccesso scenda naturalmente, dopo circa mezz'ora è possibile consumarla, tagliata a fette e accompagnata a panna montata