

Torta dei sogni (torta croccante al cioccolato)

Ingrédients

- 250g di farina
- 55g di cacao in polvere
- 4g di lievito chimico
- 4g di bicarbonato
- 1 buona presa di sale
- 200g di zucchero semolato
- 110g di zucchero muscovado o di canna
- 2 uova
- 120g di olio neutro o olio di nocciola
- 180g di panna fresca densa
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 240g di caffè liquido
- 225g di cioccolato al latte
- 25g di miele neutro
- 150g di panna liquida intera
- 100g di cioccolato al latte
- 120g di purea di nocciola
- 100g di crêpes dentelles sbriciolate

Préparation

1. Ho visto passare questa torta diverse volte sui social nelle ultime settimane, e mi è sembrata così golosa che non ho resistito e ho voluto provarla!
2. Si tratta infine di una versione ancora più cioccolatosa del mio dolce croccante al cioccolato realizzato qualche mese fa: una torta ben cioccolatosa (ho preso la ricetta da un blog americano), una ganache cremosa e un croccante dal buon sapore di nocciola, insomma, la definizione della felicità. Ingredienti :Ho utilizzato lo sciroppo d'acero e le noci pecan Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Ho utilizzato l'estratto di vaniglia Norohy, il cioccolato Jivara e il cacao in polvere di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione : 40 minuti + 30 minuti di cottura + raffreddamentoPer una torta di 20 a 22cm di diametro : La torta al cioccolato : di farina di cacao in polvere di lievito chimico di bicarbonato 1 buona presa di sale di zucchero semolato di zucchero muscovado o di canna 2 uova di olio neutro o olio di nocciola di panna fresca densa 1 cucchiaino di estratto di vaniglia di caffè liquido. Preparate il caffè e tenetelo caldo durante la preparazione della torta.
5. Setacciate la farina, il cacao, il lievito e il bicarbonato.
6. Aggiungete il sale e gli zuccheri.
7. Incorporate quindi le uova, l'olio e la vaniglia.
8. Terminate aggiungendo il caffè.
9. Versate l'impasto nel vostro cerchio o stampo per torta imburrato e infarinato.
10. Infornate nel forno preriscaldato a 175°C per circa 30 minuti.
11. Poi, lasciatela raffreddare.
12. La ganache : di cioccolato al latte di miele neutro di panna liquida intera Fate scaldare la panna con il miele.
13. Fate sciogliere il cioccolato lentamente a bagnomaria o nel microonde.

14. Versate la panna calda poco a poco sul cioccolato mescolando bene per ottenere una ganache liscia e lucida.
15. Lasciatela cristallizzare leggermente, poi stendetela sulla torta raffreddata.
16. Il croccante : di cioccolato al latte di purea di nocciola di crêpes dentelles sbriciolate Fate sciogliere il cioccolato con la purea di nocciola.
17. Aggiungete poi le crêpes dentelles sbriciolate.
18. Stendete il croccante sulla ganache e lasciate cristallizzare prima di gustare!