

Torta soffice al cioccolato al latte & mandorle/nocciole

Ingrédients

- 3 uova
- 125g di zucchero
- 185g di cioccolato al latte con un minimo del 40% di cacao
- 120g di burro
- 50g di polvere di mandorla o nocciola
- 100g di farina
- 50g di panna
- 60g di pralinato
- 65g di azelia
- 10g di miele
- 20g di burro

Préparation

1. Ci sono già alcune ricette di torte al cioccolato qui, ma ancora nessuna con cioccolato al latte.
2. È fatto con questo soffice cioccolato al latte & nocciola o mandorla. A proposito, ho annotato polvere di mandorla o nocciola, ma puoi usare anche noci pecan, noci o la frutta secca a tua scelta, lo stesso vale per il pralinato nella ricetta della ganache.
3. La ganache è ovviamente opzionale, anche se aggiunge una buona dose di golosità. Materiale: Cerchio 18cm Ingredienti: Ho usato le polveri di mandorla e nocciola Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
4. Ho usato i cioccolati Bahibé e Azelia di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (affiliato).
5. Tempo di preparazione: 30 minuti + 30 minuti di cottura Per una torta di 18cm di diametro: Il soffice: 3 uova di zucchero di cioccolato al latte con un minimo del 40% di cacao di burro di polvere di mandorla o nocciola di farina Montate le uova con lo zucchero per 10-15 minuti, fino a ottenere un composto ben bianco e spumoso.
6. Nel frattempo, sciogliete il cioccolato al latte con il burro, poi versate questo composto nelle uova sbattute e mescolate rapidamente.
7. Infine, aggiungete la farina e la polvere di mandorla/nocciola setacciate e incorporate con la spatola.
8. Versate in uno stampo imburrato e infarinato o zuccherato, poi infornate nel forno preriscaldato a 175°C per 30-35 minuti.
9. Lasciate raffreddare.
10. La ganache: di panna di pralinato di azelia di miele di burro Qualche nocciola Fate sciogliere il cioccolato, poi aggiungete il pralinato.
11. Riscaldate la panna con il miele, poi versate il composto sul cioccolato mescolando bene per ottenere una ganache ben liscia.
12. Aggiungete poi il burro tagliato a piccoli pezzi e mescolate fino a quando sarà incorporato.
13. Lasciate raffreddare e cristallizzare, poi spalmate la ganache sulla torta, decorate con qualche nocciola e gustatevi!