

Torta al cioccolato e grano saraceno (senza glutine)

Ingrédients

- 110g di burro
- 100g di zucchero
- 3 uova
- 75g di cioccolato fondente
- 70g di panna liquida intera
- 35g di cacao in polvere senza zucchero
- 6g di lievito per dolci
- 60g di farina di nocciole
- 120g di farina di grano saraceno
- 125g di latte intero
- 50g di gocce di cioccolato
- 200g di cioccolato (ho usato cioccolato al latte)
- 15g di olio neutro (tipo semi di uva)
- 35g di semi di grano saraceno tostatati (più alcuni per la decorazione)

Préparation

1. L'associazione del cioccolato e del grano saraceno, la conoscete?
2. L'avevo scoperta in una ricetta di torta di Nicolas Paciello, e l'avevo adorata!
3. Ho quindi voluto utilizzarla in una ricetta di torta, ricetta che è quindi senza glutine. È una ricetta molto semplice, una torta classica con una glassa golosa al cioccolato al latte (ma potete ovviamente realizzarla in versione cioccolato fondente).
4. Insomma, una torta perfetta per la merenda / colazione / dessert. Materiale :Stampo per torta Ingredienti :Ho usato il cioccolato Caraïbes di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Ho usato la farina di nocciole Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Tempo di preparazione: 30 minuti + 1 ora di cottura Per una torta da 22 a 25 cm (o come me, una torta da 20cm e un muffin individuale) : L'impasto della torta : di burro di zucchero 3 uova di cioccolato fondente di panna liquida intera di cacao in polvere senza zucchero di lievito per dolci di farina di nocciole di farina di grano saraceno di latte intero di gocce di cioccolato Per l'ammollo: 5 a 6 cucchiaini di latte Mescolate il burro pomata con lo zucchero.
7. Aggiungete le uova una alla volta, mescolando bene dopo ogni aggiunta.
8. Scaldate la panna liquida e fate sciogliere il cioccolato.
9. Versate la panna sul cioccolato fuso mescolando bene per ottenere una ganache liscia e brillante.
10. Aggiungete la ganache al composto precedente.
11. Incorporate poi le polveri setacciate (farina di nocciole, farina di grano saraceno, lievito, cacao in polvere).
12. Terminate con il latte e infine le gocce di cioccolato.
13. Versate in uno stampo imburrato e infarinato, o rivestito con carta da forno.
14. Cuocete nel forno preriscaldato a 160°C per circa 1 ora, la punta di un coltello deve uscire asciutta.
15. Imbevete la torta con il latte.
16. Lasciate riposare qualche minuto, poi sformate e avvolgete immediatamente nella pellicola e lasciate raffreddare completamente.

17. La glassa : di cioccolato (ho usato cioccolato al latte) di olio neutro (tipo semi di uva) di semi di grano saraceno tostatati (più alcuni per la decorazione) Quando la torta è fredda, preparate la glassa: fate sciogliere delicatamente il cioccolato, aggiungete l'olio, mescolate bene e aggiungete i semi di grano saraceno.
18. Versate la glassa sulla torta precedentemente posta su una griglia.
19. Decorate con alcuni semi di grano saraceno, poi lasciate cristallizzare prima di gustarvela!