

TORTA LUCIDA AL CIOCCOLATO



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 4 ora(e) - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6-8 persone

- 4 uova - 1 pizzico di sale - 160 g cioccolato fondente - 160 g di burro + 1 noce - 150 g di zucchero a velo (vedi la ricetta) - 60 g di Maizena® (amido di mais) - 10 lamponi lavati - GLASSA AL CIOCCOLATO :
- 100 g di quadretti di cioccolato fondente - 80 g di zucchero - 50 ml di acqua

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6). Inserire lo sbattitore per albumi. Separare gli albumi dai tuorli e mettere gli albumi nel contenitore di metallo pulito e asciutto con un pizzico di sale, avviare il programma ALBUMI A NEVE. Mettere da parte e risciacquare il contenitore.

2. Mettere nel contenitore il burro tagliato a pezzetti, il cioccolato tagliato a quadretti e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60°C. Aggiungere lo zucchero a velo e i tuorli, riavviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 9/60°C.

3. Versare il preparato nelle uova montate a neve e sollevare delicatamente la pasta per amalgamare il tutto. Setacciare* la Maizena® sopra il preparato e mescolarla con la spatola. Imburrare uno stampo a bordo alto* di 24 cm di diametro e versarvi dentro l'impasto, infornare per 30 minuti.

4. Tirare fuori il dolce dal forno e lasciarlo completamente raffreddare su una gratella.

5. Preparare la glassa*. Quando il dolce è freddo, napparlo* di glassa* più volte usando una marisa* flessibile. Lasciare che la nappatura* si fissi per almeno 4 ore (anche tutta la notte) e decorare con lamponi freschi. 3/90°C.

6. Quand le gâteau a refroidi, nappez-le de glaçage plusieurs fois à l'aide d'une maryse souple. Laissez le nappage se figer 4 heures au minimum (jusqu'à toute la nuit) et décorez de framboises fraîches.

GLASSA AL CIOCCOLATO

1. Mettere il cioccolato tagliato a pezzetti, lo zucchero e l'acqua nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 3/90°C.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016