

Torta fredda al cioccolato

Una torta che non ha bisogno di cottura, semplice da preparare e altrettanto semplice da mangiare!

Questa *torta **fredda al cioccolato*** è una sorta di rivisitazione del salame al cioccolato in versione chic. Ci vogliono pochi ingredienti, ma tutti di ottima qualità, soprattutto il cioccolato che sarà dominante.

È molto semplice da preparare, non ha bisogno di cottura, va direttamente in frigorifero e ci vogliono davvero dieci minuti. A me è venuta in mente perché dovevo finire dei biscotti secchi e non avevo voglia di accendere il forno. È stata proprio un'ottima pensata!



Nell'elenco degli ingredienti troverete il **Golden Syrup che è semplicemente uno sciroppo di zucchero** che si trova molto facilmente in Inghilterra, ma che riesco a trovare altrettanto facilmente a Milano dal mio negozio indiano di fiducia. Ora, preparare il golden syrup non è per niente complesso, è qualcosa di molto simile al caramello, ma più liquido. Se volete vi posso anche postare la ricetta per farlo in casa. Ma in questo caso, dato che la torta è molto semplice, non mi complicherei più di tanto l'esistenza ed eviterei di fare il golden syrup in modo preciso, fate solo così: prendete dello zucchero, lo sciogliete nell'acqua bollente, ci aggiungete un paio di gocce di limone e ci siamo. Versatelo sul cioccolato e mescolate bene.

Poi se vi interessa vi metto anche la ricetta precisa del Golden Syrup, ma non ve ne fate un cruccio :).

Ricetta torta fredda al cioccolato

- 120g di burro
- 300g di cioccolato (70% di ottima qualità)
- 200g di biscotti secchi (tipo i Colussi)
- 2 cucchiaini di Golden Syrup (oppure 2 cucchiaini di zucchero sciolto con un cucchiaino di acqua bollente e un paio di gocce di limone)

Per prima cosa sciogliete il burro insieme al cioccolato nel microonde oppure a bagnomaria. Lasciate raffreddare un po', intanto rompete con le mani i biscotti. Non sbriciolateli completamente, si devono vedere nella torta e soprattutto sentire.

Aggiungete i biscotti al cioccolato, poi il Golden Syrup. Se non ce l'avete potete sciogliere 2 cucchiaini di zucchero insieme a pochissima acqua calda e aggiungete due gocce di limone. Otterrete qualcosa di molto simile al Golden Syrup, che altro non è che uno sciroppo di zucchero. Il concetto è quello di zuccherare leggermente il composto, quindi potete anche inventarvi un metodo alternativo.



Versate il vostro impasto in una teglia ricoperta di carta forno e lasciate riposare in frigorifero per almeno due ore. Poi tagliate a pezzi e servite.

Ora siamo in estate quindi il cioccolato si scioglierà rapidamente, nel caso rimettete subito in frigorifero.

Torta al cioccolato con crema pasticcera al cioccolato e frutti di bosco



Una torta al cioccolato che conoscete bene, la [Ciambella Cioccolatosa](#), che avete praticamente già fatto tutti, ma arricchita di crema pasticcera al cioccolato e frutti di bosco. Il risultato? eeeehhhh... c'è bisogno di dirlo? :)

Ricetta Torta al cioccolato

Farina 200g

Burro 250g

Cioccolato fondente 250g

Zucchero 250g

Uova 6

Lievito 8g (1/2 bustina)

In una ciotola mischiare i 6 tuorli e lo zucchero aiutandosi con una frusta fino a formare una bella crema spumosa.

Aggiungere la farina setacciata, il lievito e poi il burro e il cioccolato fusi e lasciati raffreddare.
Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporare lentamente nella crema.
Imburrare e infarinare e cuocere in forno caldo per 45 minuti circa. Fare la prova dello stuzzicadenti, se esce pulito e bollente la torta è pronta :)

Ricetta crema pasticcera al cioccolato

Per la [crema pasticcera seguire questa ricetta](#). Poi in una ciotola mettere un letto di cioccolato in scaglie e riversare la crema calda, sciogliere il cioccolato mescolando ed è pronta.

Assemblare la torta:

Tagliare la torta in due parti, rovesciare la crema fredda, poi i frutti di bosco, chiudere con l'alta metà della torta, far colare tutta la crema pasticcera rimasta e decorare con i frutti di bosco.

Enjoy!

Torta al cioccolato con panna e fragole

Una torta al cioccolato infallibile? Questa qui :) L'avevo già postata [qui](#), l'hanno fatta decine e decine di persone sempre con risultati pazzeschi. È buona e bellissima. Non l'avevo mai decorata e l'abbondanza di fragole di questo periodo mi ha convinta a provarci, vi piace il risultato?



Ricetta Torta al cioccolato

200 g. di farina

250 g. di burro

250 g. di cioccolato fondente

250 g. zucchero

6 uova

1 bustina di lievito

Per decorare

500gr di panna fresca

Zucchero a velo

500gr fragole

Amalgamare lo zucchero con 6 tuorli d'uovo (tenendo da parte gli albumi) finché non si forma una

bella crema. Aggiungere la farina setacciata, il lievito e poi burro e cioccolato, entrambi fusi a bagnomaria.

Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporare il tutto nella crema, facendo attenzione a non smontare gli albumi.

Imburrare e infarinare una teglia da ciambella grande, almeno 22-24cm. Infornare in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti. Provare la cottura con uno stuzzicadenti lungo, se esce pulito e caldo la torta è pronta.

Per decorare: montare la panna perfettamente con uno sbattitore elettrico. Aggiungere piano piano lo zucchero a velo. Io ho una tecnica infallibile per riuscire a bilanciare bene lo zucchero: assaggiare :)

Tagliare la torta e inserire uno strato di panna, poi le fragole (tagliatele e zuccheratele prima) e così via :)

Decorare con fragole intere e panna sulla superficie.



Torta al cioccolato senza farina



Torta al cioccolato © Un biscotto al giorno

Cosa ho fatto con i 2,5kg di cioccolato [Caffarel](#) che ho ricevuto qualche giorno fa? Dopo aver pensato di usarlo nella vasca per un bagno indimenticabile, scioglierlo per mangiarlo con i biscotti oppure, ancora, mangiarlo direttamente davanti alla tv guardando Love Actually, ho - alla fine - optato per una torta al cioccolato con le mandorle.

La torta è straordinariamente morbida, cioccolatosa, buonissima e con quel sapore di mandorle che proprio ti conquista. Poi va bene per tutti, celiaci compresi! Che volete di più per Natale?

Potete trovare questa ricetta anche sul sito che ci ha accompagnate in questa avventura alla scoperta del cioccolato: [Diario di una ricetta](#).



Ciocolato Caffarel © Un biscotto al giorno

Ricetta Torta al Cioccolato

Uova 5

Zucchero 170gr

Burro 220gr

Cioccolato fondente 200gr

Mandorle tritate 100gr

Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere il burro fuso freddo, il cioccolato fuso, sempre freddo, e infine le mandorle tritate.

Amalgamare bene il tutto.

Ricoprire una teglia di carta forno e rovesciare il composto. Cuocere a 180° per circa mezz'ora.

Controllare la cottura con uno stuzzicadenti.

La superficie si romperà tutta, è proprio così che deve venire :)
