

Ingredienti

Per la base:

200g di cioccolato fondente

4 uova intere

150g di zucchero

150g di burro

1 cucchiaio di farina (sostituibile anche con fecola o amido di mais)

Per la crema:

500 g di mascarpone

3 uova

4 cucchiai di zucchero

Per il topping:

7 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

5 cucchiai di caffè allungato con il latte

2 cucchiai di cioccolato amaro in polvere

Preparazione

Per la base:

Per la base al cioccolato, mescolate molto bene i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema quasi spumosa.

Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde, fate sciogliere il burro e montate i bianchi a neve fermissima, sono pronti quando rovesciando la ciotola il bianco rimane saldo in fondo.

Quando i tuorli sono ben montati aggiungete la cioccolata e il cucchiaio di farina o fecola.

Aggiungete il burro e amalgamate bene, infine aggiungete gli albumi montati a neve mescolando piano piano con un mestolo di legno.

Infornate a 180 gradi per circa 30 minuti.

Se infilerete lo stecchino per verificare la cottura non lo troverete mai completamente asciutto all'interno questa torta infatti rimane piuttosto umida quasi cremosa.

Per la crema:

Per la crema al mascarpone, montate a neve ferma i bianchi dell'uovo in una ciotola mentre in un'altra montate i tuorli con lo zucchero finché non diventa una crema piuttosto spumosa, aggiungete il mascarpone, che avrete tenuto in frigo fino all'ultimo momento, e mescolate bene.

Una volta che gli ingredienti sono ben amalgamati aggiungete i bianchi montati a neve e mescolate la crema con un cucchiaio di legno dal basso verso l'alto lentamente per non smontare gli albumi.

Bagnate con 4/5 cucchiai di caffè e latte zuccherato la parte superiore della torta al cioccolato e poi versateci sopra il mascarpone.

Spezzettate i biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte e spargeteli sopra alla crema.

Mettete in frigo almeno 4 ore, meglio se lo fate la sera per il giorno dopo, il mascarpone risulterà più compatto.

Prima si servire cospargete il sopra della crema con qualche cucchiaio di cioccolato amaro in polvere.

http://senticheprofumino.blogspot.it/2012/11/torta-al-cioccolato-anche-senza-glutine.html