



LA TORTA PASTICCIONA... BONA BONA BONA! di VALENTINA TOZZA

*Mia mamma se n'è andata quando avevo 15 anni.
Penso spesso a lei e al fatto che non sapesse cucinare. Era una gran pasticciona... esattamente come me!
Con una differenza però, a me piace cucinare.
Tuttavia c'era una cosa che sapeva fare molto bene: la mousse di cioccolato!
In realtà non la faceva tutta a mano lei... ma non sveliamo tutti i segreti della mia mamma!
Questo è il mese del suo compleanno e ho deciso di preparare un dolce in suo onore, ovviamente a base di cioccolato!
Ho fatto una torta al cioccolato e, guarda caso, ho sbagliato la cottura: vorrà dire qualcosa?!
Ma visto che la mia mamma era pasticciona e io come lei, ho deciso di recuperarla e di ricoprirla con una ganache al cioccolato montata.
Alla fine la torta era buonissima e anche molto bella!
L'ho decorata con gocce di cioccolato bianco e gocce di cioccolato fondente e poi ho messo una candelina per me, una per la mia mamma e una per il mio papà che l'ha raggiunta proprio in questi giorni.*

*Ci sono ricette che non sono solo ricette.
Quando ero piccola, mi ricordo che la mia mamma non sapeva e non amava cucinare, ma c'era una cosa che sapeva fare benissimo: la mousse al cioccolato.
Lei non c'è più... e quando voglio ricordarla la preparo...
Per questo progetto speciale con Zàini ho scelto di raccontare la mia storia con una torta al cioccolato, usando il loro iconico cioccolato Emilia: un cioccolato che nasce da un'altra storia d'amore.
Negli anni '30, Olga Zàini – una delle prime donne imprenditrici italiane – dedicava la sua vita alla fabbrica di cioccolato, lasciando i figli alle cure della loro tata, Emilia. Così importante, dolce e presente... da dare il suo nome al cioccolato di famiglia. Una storia che profuma di tradizione, cura e generazioni legate da un sapore.
E oggi si intreccia alla mia.
Un dolce che è un abbraccio.
Ecco la mia Torta al Cioccolato Fondente con Ganache Montata.*

*@storie di cioccolato
@la_cucina_che_vale
#StorieDiCioccolato #Zaini #Emilia #tortaalcioccolato #ricettedolci #dolcidicuore #foodstories
#cioccolatoitaliano #adv*

LA TORTA PASTICCIONA... BONA BONA BONA!



INGREDIENTI:

- 200 g cioccolato fondente Zàini Emilia
- 150 g burro
- 150 g zucchero
- 4 uova
- 90 g di amido di mais
- 8 g lievito per dolci
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- **GANACHE MONTATA**
- 200 g cioccolato fondente Emilia Zaini
- 250 ml panna calda
- 150 ml panna fredda



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60 min



Porzioni
8 persone

1

Sciogli cioccolato e burro.



- 2** Monta le uova con lo zucchero fino a renderle chiare e spumose.
- 3** Versa il cioccolato fuso nella montata.
- 4** Aggiungi amido, lievito, sale e vaniglia setacciati. Versa nello stampo e cuoci a 170° per 35-40 minuti.
- 5** Prepara la ganache: versa la panna calda sul cioccolato in 3 volte, aggiungi la panna fredda e lascia riposare 12 ore. Monta la ganache e ricopri la torta.
- 6** Decora con gocce di cioccolato Emilia.