

TORTA VELOCE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

3 dischi di pan di spagna
300 gr cioccolato extra fondente
5 biscotti al cioccolato (circa 60 gr)
200 gr di mascarpone
250/300 gr di ricotta
2 cucchiai cacao zuccherato
1 confezione di glassa al cioccolato
una decina di alchechengi
cocco rapé qualche cucchiaino

PREPARAZIONE

- Sciogliere a bagnomaria 250 gr di cioccolato fondente
- Rivestire il fondo di una tortiera a cerchio apribile con carta alluminio
- Versare la cioccolato fusa e lasciare raffreddare in frigo sino a quando non si è solidificata
- Nel frattempo in una ciotola mescolare due cucchiari di cacao zuccherato, 200 grammi di ricotta e 200 gr di mascarpone e 50 gr di cioccolato extra fondente fusa a bagnomaria.
- Per rendere tutto omogeneo aiutatevi con le fruste elettriche
- Ricoprite tutti i tre strati di pan di spagna, compresi il bordo laterale di questa crema alla cioccolato
- Sciogliete la glassa al cioccolato seguendo le istruzioni che trovate sulla confezione
- Versate tutto sulla torta livellando bene la superficie superiore
- Lasciate colare la cioccolato sui bordi (se volete ricoprire bene tutto allora usate due confezioni di glassa)
- Lasciate raffreddare
- Sbriciolare i biscotti ed amalgamarli con la ricotta (ne servirà circa 50 gr ma regolatevi ad occhio sino ad ottenere un composto facilmente modellabile)
- Formate delle palline e rotolatele nel cocco
- Staccate la cioccolato dal fondo di stagnola delicatamente
- Scaldate la punta di un coltello sul fuoco e ritagliate la cioccolato in spicchi (io ne ho fatti 7)
- Sistemate i tartufi ai biscotti sulla superficie della torta e poi sopra adagiate gli spicchi di cioccolato
- Decorate a piacere con alchechengi