



Torta del diavolo



PREPARAZIONE
1 ora circa



COTTURA
30/35 minuti



DIFFICOLTÀ
media



PER
10/12 porzioni

INGREDIENTI

per la base

- 300 g di farina 00
- 200 ml di acqua calda
- 200 g di zucchero semolato
- 100 g di zucchero muscovado o di canna
- 150 g di burro
- 100 ml di latte
- 100 g di cacao amaro in polvere
- 2 uova gradi
- 1 e 1/2 cucchiaini di bicarbonato
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 baccello di vaniglia
- 1/2 cucchiaino di sale

per il frosting

- - 800 g di panna fresca
- - 550 g di cioccolato fondente
- - 50 g di zucchero
- - 20 g di burro

PREPARAZIONE

1. Versa in una ciotola il cacao e l'acqua bollente, mescola con un frustino per non lasciare grumi. Fai raffreddare a temperatura ambiente.
2. In un'altra ciotola versa le polveri, possibilmente setacciandole, farina, bicarbonato, lievito e un pizzico di sale. Mescola.
3. In una terza ciotola metti il burro morbido, inizia a sbattere con le fruste elettriche a velocità media e versa circa metà dello zucchero, continuando a sbattere.
4. Aggiungi un uovo, mescola sempre con lo sbattitore per un minuto, un altro po' di zucchero, l'altro uovo e il restante zucchero. Unisci anche i semi ricavati dal baccello di vaniglia. Mescola con lo sbattitore fino ad ottenere un composto chiaro, liscio e spumoso.

Torta del diavolo

5. Versa il cioccolato nel composto, continua a mescolare con le fruste elettriche. Aggiungi tre cucchiaini di farina, mescola, alterna con un po' di latte, fino a finire con la farina. Continua sempre mescolando con lo sbattitore, finiti gli ingredienti mescola per tre minuti con lo sbattitore alla massima velocità.
6. Rivesti due teglie rotonde da 22-24 cm con della carta forno. Dividi il composto nelle due tortiere. Inforna a 180 gradi per 30-35 minuti, nel forno preriscaldato. A fine cottura fai la prova stecchino. Togli dal forno e lascia raffreddare.
7. Nel frattempo prepara il frosting per la torta del diavolo. Versa in una casseruola media la panna, lo zucchero e il burro, mescola. Metti sul fuoco, quando inizia a bollire spegni e toglilo dal fuoco. Unisci il cioccolato fondente, lascialo sciogliere lentamente, mescolando con un frustino a mano di tanto in tanto. Lascia raffreddare completamente in una ciotola. Quando il frosting si sarà raffreddato mescola con uno sbattitore, aumentando man mano la potenza, per 10 minuti.
8. Taglia a metà in orizzontale le due basi della torta con un coltello ben affilato, in modo da ricavare quattro dischi uguali.
9. Metti il primo disco di torta sul piatto da portata. Dividi a metà il frosting, il primo servirà per farcire, il secondo per la decorazione esterna. Spalmare un terzo sul primo strato, utilizza una spatola per dolci e cerca di livellare bene. Sovrapponi il secondo disco della torta, la farcia e prosegui così intervallando con la farcitura al cioccolato. Prendi l'altra metà della crema e spalmala su tutta la torta, lato compreso.
10. Forma con la spatola il classico motivo a onde, spalmando in modo irregolare il frosting al cioccolato con un movimento vorticoso.
11. Lascia in frigo per almeno due ore la torta del diavolo prima di servirla. Si conserva in frigo per tre giorni.

