Torta crema-ricotta dark… versione figlia!!



E come preannunciato…ecco la versione “figlia” della torta crema-ricotta!
Inversione di colori e connubio cioccolato-arancia per una torta più…meno…o buona quanto l’originale?
Giudicatelo voi….

Torta crema-ricotta dark

Print
Prep time
1 h 30 mins
Cook time
30 mins
Total time
2 hours

Per uno stampo da 22 cm
Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 8-10
Ingredienti

- – per la pasta
- 100 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 2 uova
- 1
- 190 gr di farina 00
- 1 cucchiaio colmo di cacao amaro
- scorza grattugiata d’arancia
- ½ bustina di lievito
- un pizzico di sale
- – per il ripieno
- 250 gr di ricotta ben sgocciolata
- crema al cioccolato

- 2 cucchiai di zucchero
- cioccolato bianco
- cointreau, grand marnier o altro liquore all’arancia

Procedimento

1. Per il ripieno, preparare la crema al cioccolato e lasciarla intiepidire, mescolando di tanto in tanto.
2. Nel frattempo lavorare a crema la ricotta con lo zucchero, aggiungere qualche cucchiaio di liquore e il cioccolato bianco tritato grossolanamente (quantità a piacere).
3. Da ultimo unire la crema fredda e mescolare bene.
4. Per la pasta, in una terrina lavorare a crema il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale.
5. Incorporare le uova intere, una alla volta, poi cominciare ad aggiungere gradatamente la farina setacciata con il cacao e il lievito, sempre continuando a mescolare fino ad ottenere un impasto morbido e liscio, senza grumi (deve risultare lavorabile con un cucchiaio di legno).
6. Imburrare e infarinare uno stampo (preferibilmente a cerniera) e rivestire il fondo e i bordi con circa $\frac{2}{3}$ della pasta.
7. Riempire il guscio di pasta con la crema di ricotta.
8. Ricoprire con il resto della pasta tenuta da parte.
9. Cuocere la torta in forno caldo a 180°C per circa 25-30 minuti e lasciarla intiepidire nello stampo prima di sformarla.
10. Servire la torta fresca di frigo ma non fredda, spolverata di zucchero a velo.

Note
* Per la crema al cioccolato potete scegliere se preparare 2 tuorli di crema pasticciera al cioccolato oppure, per ridurre la quantità di uova, utilizzare 2 buste di preparato per cioccolato in tazza (io ho usato ciobar fondente) con 200 ml totali di latte.
* Per semplificare l’operazione di copertura della torta,

potete stendere la pasta rimasta su un foglio di carta forno, formando un disco che andrà ribaltato sul ripieno e staccato delicatamente con la lama umida di un coltello oppure riempire un sac à poche e formare dei cerchi concentrici che si uniranno in cottura.
Per cercare di fare uno strato più sottile ho provato ad usare la bocchetta piatta ma il risultato è migliore con quella tonda.



Enjoy!

Con questa ricetta partecipo alla raccolta “Il formaggio dall’antipasto al dolce” sul blog di Stefania.