

**Chocolate layer cake...un
giorno all'improvviso!**



La **chocolate layer cake** non è la torta dell'ultimo minuto ma va provata, almeno una volta nella vita!

Una base scioglievole quanto un cioccolatino, farcita con una golosissima ganache al cioccolato, è il “comfort food” per eccellenza.

È davvero buffa la storia di questa chocolate layer cake e ancor più buffo è, a volte, il caso.

Per anni ho pensato di realizzare una torta a strati, di quelle iper mega caloriche da “mille mila sensi di colpa ma si vive una volta sola che diamine” senza mai trovare il tempo o l’ispirazione. Poi accade che un giorno, all’improvviso...ne vedi una e subito dopo te la ritrovi a cuocere nel forno!

Una foto su Facebook, una battuta detta per scherzo e nel giro di un paio d’ore ero lì a pensare come realizzare qualcosa che assomigliasse a quella foto diabolicamente tentatrice.

Il problema non era la farcitura, almeno per quella era sicura: ganache al cioccolato, di quelle strong.

Il problema non era la decorazione: granella di nocciole e Ferrero Rocher.

Il punto dolente era la torta da usare come base: quale sarebbe stata la più indicata? Torta al burro? Sponge cake? Pan di Spagna?

Nel buio totale, una luce: lei con la sua “bibbia”, una garanzia di cui fidarsi anche a occhi chiusi.

Tra le diverse proposte di basi al cioccolato ne ho scelta una...come si dice...“a naso” basandomi sulla prefazione alla ricetta: uso dell’olio al posto del burro per far sì che la torta resti morbida e umida anche se conservata in frigorifero. La cosa mi è subito piaciuta e, col senno di poi, devo ammettere la torta al cioccolato più buona che abbia mai preparato: umida e scioglievole in bocca come un cioccolatino, libidinosa una volta farcita ma sicuramente meritevole di essere gustata in versione “nature”, al massimo accompagnata da un ciuffetto di panna montata.

Non so quanto sia probabile che mi cimenti nuovamente in una chocolate layer cake, ma certo è che mi sono divertita come un bambino al parco giochi e tutto si può dire tranne che non ci abbia messo l’anima. Involontariamente è uscito anche un cuore sulla superficie ❤️ !!!

Ora bando alle ciance ché il tempo stringe e la ricetta è lunga. Ma visto che Pasqua è dietro l’angolo insieme all’esubero di cioccolato da riciclare, fossi in voi un pensierino ce lo farei ☐

Chocolate layer cake

Ingredienti per 1 stampo a cerniera da 20 cm di diametro

Porzioni 10 PERSONE

Tempo di preparazione 2 ORE

Tempo di cottura 60 MINUTI

Tempo Passivo 16 ORE

Ingredienti

per la torta

- 290 g zucchero semolato tipo Zefiro
- 145 g farina 00
- 92 g cacao amaro
- 171 g acqua bollente
- 40 g cioccolato fondente al 70%
- 175 g kefir (o latticello)
- 72 g uovo intero
- 78 g olio di semi (mais o girasole o riso)
- 5 g lievito per dolci
- 5 g bicarbonato di sodio
- 1/4 cucchiaino sale

per la ganache (da preparare il giorno prima)

- 250 g cioccolato fondente al 70%
- 375 g panna fresca
- 15 g zucchero semolato tipo Zefiro
- 1/4 cucchiaino cannella in polvere

per il frosting

- 150 g cioccolato fondente al 70%
- 100 g panna fresca

per la decorazione

- 5 Ferrero Rocher
- q.b. nocciole tostate in granello

Istruzioni

Per la torta

1. Trita finemente il cioccolato, raccoglilo in una ciotola e versaci sopra l'acqua bollente. Mescola fino a che il cioccolato è sciolto, copri con pellicola e lascia intiepidire a 40-42°C.
2. Setaccia in una ciotola la farina con il cacao, il lievito, il

bicarbonato e il sale; aggiungi lo zucchero, mescola e tieni da parte.

3. Nella ciotola della planetaria, con la frusta a filo, monta le uova ad alta velocità per 3 minuti: devono schiarire e gonfiare. Passa quindi a velocità media e unisci l'olio a filo; emulsiona bene. Aggiungi anche il kefir (o latticello) e, a seguire, il cioccolato fuso, amalgamando bene.
4. A bassa velocità unisci il mix di farina e mescola fino a che gli ingredienti secchi sono inumiditi; passa a velocità medio-alta e sbatti per 2 minuti.
5. Trasferisci l'impasto nello stampo, imburrato e infarinato, e cuoci in forno caldo a 175°C per 55-65 minuti, o fino a che l'interno risulta asciutto alla prova stecchino (la temperatura al cuore deve essere di 93°C).
6. Sforna, lascia riposare la torta nello stampo per 10 minuti, poi sformala e lasciala raffreddare completamente prima di tagliarla e farcirla.

Per la ganache (da preparare il giorno prima)

1. Trita finemente il cioccolato e riuniscilo in una terrina capiente insieme alla cannella in polvere.
2. Scalda la panna con lo zucchero fino al limite dell'ebollizione, poi versane una metà sul cioccolato tritato e mescola bene con una spatola, cercando di non incorporare aria. Aggiungi il resto della panna calda e mescola ancora, fino a che la ganache appare perfettamente lucida.
3. Lascia la ganache scoperta per un'ora, poi copri la ciotola con pellicola e lascia riposare fino a che la ganache rassoda. Quando è "ferma", copri la ganache con pellicola a contatto, per evitare che la superficie asciughi, e lascia riposare ancora per almeno 6 ore (meglio una notte intera) prima dell'uso.
4. Al momento di farcire la torta (e non prima), trasferisci la ganache nella ciotola FREDDA della planetaria e montala con la frusta a filo a bassa velocità per circa 30 secondi, o fino a che forma picchi soffici quando sollevi la frusta (continuerà a rassodare dopo pochi minuti a temperatura ambiente). NON montare troppo, altrimenti la

ganache rischia di cagliare. Per non correre rischi, monta con la planetaria fino a che la ganache comincia a ispessire e prosegui poi con una frusta a mano.

Per il frosting

1. Trita finemente il cioccolato, riuniscilo in una terrina e aggiungi la panna bollente, mescolando bene con una spatola e cercando di non incorporare aria.
2. Lascia riposare fino a che il frosting rassoda a consistenza spalmabile, mescolando di tanto in tanto per uniformare la temperatura.

Componi la torta

1. Quando la torta sarà fredda, tagliala in 3 dischi di uguale spessore con un coltello seghettato.
2. Distribuisci un po' di ganache su un piatto da portata (in modo da fissare la torta), appoggia sopra il primo disco di torta e coprilo con metà della ganache appena montata, distribuendola con una spatola in uno strato uniforme.
3. Copri con il secondo disco di torta, farcisci con il resto della ganache montata e termina con l'ultimo disco di torta poi, con l'aiuto di una spatola a gomito, rivesti i lati e la superficie della torta con il frosting, distribuendolo uniformemente.
4. Completa la torta distribuendo sui lati la granella di nocciole e decorando la superficie con i Ferrero Rocher.
5. Lascia riposare per qualche ora prima di servire la torta a temperatura ambiente.

Recipe Notes

E' meglio preparare la base della torta con un giorno d'anticipo, in modo che possa avere tutto il tempo per raffreddare completamente ed essere tagliata a strati senza problemi.

Una volta rassodata, puoi conservare la ganache a temperatura ambiente fino a 3 giorni, in frigo per 2 settimane oppure in freezer fino a 6 mesi. Se

congelata, lasciala scongelare passandola in frigo per una notte, poi "ammorbidiscila" lasciandola a temperatura ambiente per diverse ore.

Se la ganache dovesse diventare granulosa, perché montata troppo, puoi recuperarla riscogliendola, lasciandola raffreddare e montandola nuovamente.

Conserva la torta avanzata in frigorifero ma riportala a temperatura ambiente prima di gustarla.



© Federica Di Marcello photography