Torta al cioccolato con burro d’arachidi. Dipendenza in agguato!



Tra i fogli di ricette salvate spunta una **torta al cioccolato con burro di arachidi**.

E QUANDO IL BURRO D'ARACHIDI INCONTRA UNA TORTA AL CIOCCOLATO, IL RISULTATO PUÒ ESSERE SOLO DA LECCARSI I BAFFI.

Sì, l'idea mi piace, anzi…stra-piace.

Ah, ma la ricetta è di Alice Beh, allora il risultato è assicurato. Non c'è ombra di dubbio alcuno.

Senza pensarci su due volte, la torta è nel forno in men che non si dica.

GIÀ, PERCHÉ QUESTA TORTA AL CIOCCOLATO, SENZA FARINA E SENZA GLUTINE, NON SOLO È DI UNA SEMPLICITÀ ESTREMA, MA NON RICHIEDE UOVA A TEMPERATURA AMBIENTE NÉ C'È BISOGNO DI MONTARE GLI ALBUMI A NEVE. SI METTE TUTTO INSIEME IN UNA CIOTOLA E SI SBATTE ALL'IMPAZZATA.

Più facile di così

È una torta al cioccolato senza lievito, anche per questo un po' magica. Mentre la osservavo crescere in forno a dismisura, arrivando al bordo di uno stampo alto 8cm, pensavo: incfedibile potere delle uova!

Consapevole del fatto che, una volta sfornata, sarebbe crollata inevitabilmente, non avendo un briciolo di farina a dare sostegno. Mentirei dicendo che non ci sono rimasta male quando l'ho vista collassare pian piano, tornando al punto di partenza.

Anzi, quel cratere centrale e la superficie screpolata stavano per farmi desistere anche dal fotografarla. Ma poi ho pensato che era troppo buona per non condividere la ricetta solo per un'estetica "non perfetta".

LA DELICATA CROSTICINA ESTERNA, ABBINATA A UN INTERNO UMIDO E FONDENTE CHE SI SCIOGLIE IN BOCCA, FANNO di questa torta al cioccolato, un dolce A CUI NESSUNO SAPRÀ RINUNCIARE.

Che sia a temperatura ambiente o servita fredda di frigo, Alice garantisce e Federica avvisa: occhio!!! Il rischio dipendenza è a portata di piattino!

Print Recipe

Torta al cioccolato con burro di arachidi

Ingredienti per uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	30 minuti
Porzioni	10 persone

Ingredienti

- 85 g cioccolato fondente al 70-72% di cacao
- 110 g zucchero tipo Zefiro
- 80 g burro leggermente morbido
- 30 g burro di arachidi naturale
- 4 uova grandi, FREDDE di frigo
- 15 ml Bourbon o altro whiskey
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- q.b. peperoncino piccante in polvere (optional)
- 1/8 cucchiaino sale
- q.b. zucchero a velo (optional)
- q.b. fragole, confettura di fragole o gelato alla vaniglia (optional)

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	30 minuti
Porzioni	10 persone

Ingredienti

- 85 g cioccolato fondente al 70-72% di cacao
- 110 g zucchero tipo Zefiro
- 80 g burro leggermente morbido
- 30 g burro di arachidi naturale
- 4 uova grandi, FREDDE di frigo
- 15 ml Bourbon o altro whiskey
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- q.b. peperoncino piccante in polvere (optional)
- 1/8 cucchiaino sale
- q.b. zucchero a velo (optional)
- q.b. fragole, confettura di fragole o gelato alla vaniglia (optional)

Istruzioni

1. Imburra le pareti di uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro e spolvera con farina di riso (o farina 00 se non hai necessità di mantenere la torta "gluten free"). Fodera la base con un disco di carta forno.
2. Spezzetta il cioccolato in una ciotola resistente al calore e, mescolando di tanto in tanti, poni la bagnomaria fino a che il cioccolato è quasi completamente sciolto. Rimuovi la ciotola dal fuoco e mescola fino a che il cioccolato è fuso completamente e liscio. In alternativa, puoi far sciogliere il cioccolato in mocroonde a media potenza, mescolando di tanto in tanto.
3. Lavorando con una frusta, incorpora zucchero, burro di arachidi e sale al cioccolato fuso.
4. Aggiungi il burro morbido a pezzetti e sbatti con un mixer a velocità media fino a che il composto risulta liscio e cremoso.

5. Incorpora adesso le uova FREDDE di frigo, uno alla volta, seguite dal Bourbon e dall'estratto di vaniglia. A piacere, aggiungi anche una spolverata di peperoncino.
6. Continua a sbattere con le fruste elettriche alla massima velocità per circa 2-3 minuti, o fino a che l'impasto risulta più chiaro di colore, soffice e con la cosistenza di una mousse.
7. Trasferisci l'impasto nello stampo preparato, livellando la superficie con una spatola.
8. Fai cuocere la torta in forno caldo a 175°C per circa 25-30 minuti o fino a che uno stecchino, inserito a 5 cm dal bordo, ne esce pressochè pulito, ma inserito al centro ne viene fuori con alcune briciole umide attaccate.
9. Lascia raffreddare completamente la torta nello stampo, su una griglia, prima di sformarla.
10. Una volta fredda, trasferisci delicatamante la torta su un vassoio e spolvera la superficie con poco zucchero a velo prima di servire.
11. A piacere, accompagna le fettine di torta con fragole spezzate e leggermente zuccherate, confettura di fragole o una pallina di gelato alla vaniglia.

Recipe Notes

Ricetta tratta da "Seriously Bittersweet - The Ultimate Dessert Maker's Guide to Chocolate" di Alice Medrich.

Per utilizzare cioccolato a diversa percentuale di cacao, calibra la ricetta come segue:
* cioccolato dal 54% al 62% di cacao: aumenta a 115 g e riduci lo zucchero a 100 g;
* cioccolato dal 64% al 66% di cacao: aumenta a 100 g e riduci lo zucchero a 100 g.

Il burro di arachidi previsto dalla ricetta è crema di arachidi 100%, senza zuccheri, grassi e sale aggiunti.

A piacere, puoi sostituire il burro di arachidi con altro burro di frutta secca a tua scelta (nocciole, mandorle, anacardi...) o con tahina.

La torta fredda, ben avvolta con pellicola, si conserva a temperatura ambiente fino a 3 giorni oppure in freezer fino a 3 mesi. In quest'ultimo caso, riportala a temperatura ambiente prima di sevire.



Un abbraccio a tutti, alla prossima…