


Torta al cioccolato glassata

12 porzioni

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve per l'impasto:

1 confezione di Preparato per
Torta al Cacao
3 uova (da 60-65 g circa)
200 g burro morbido
50 ml latte

Per farcire e decorare:

150 g confettura di frutti di bosco
200 ml panna
200 g cioccolato fondente

- 1 Prepara l'impasto con le uova, il burro e il latte, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 2 Fodera il fondo di uno stampo quadrato con bordo apribile (22 cm) con carta da forno, distribuisci l'impasto e cuoci in forno preriscaldato a 180°C per 65 minuti circa.
- 3 Taglia la torta raffreddata in 3 strati, farcisci ogni strato con la confettura e ricomponi il dolce.
- 4 Prepara la ganache scaldando la panna senza farla bollire, aggiungi il cioccolato tritato e mescola con una frusta fino al completo scioglimento.
- 5 Lascia intiepidire la ganache e versala sulla superficie e sui bordi della torta.
- 6 Decorala a piacere con un rametto di ribes e delle foglioline di menta.
- 7 Conserva in frigorifero fino al momento di servire e consuma entro 48 ore.