

# Torta Farcita

12 porzioni



media

up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per  
Torta al Cacao  
200 ml panna da montare  
uova (60-65 g)

### Per farcire e decorare:

400 ml panna da montare fredda  
di frigorifero  
50 g zucchero  
125 g fragole  
50 g cioccolato al latte tagliato a  
dadini

## Preliminari:

Preparare 2 terrine, 1 sbattitore elettrico con fruste, 1 tortiera preferibilmente a cerchio apribile (Ø 24 cm) con solo fondo imburrato ed infarinato, una tasca da pasticciare con bocchetta a stella. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

## Preparazione dell'impasto:

Versare nella terrina la miscela, 200 ml di panna e le uova. Lavorare con lo sbattitore alla massima velocità per circa 4 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Versare l'impasto nella tortiera e livellare con il dorso di un cucchiaio.

## Cottura:

Cuocere sul ripiano inferiore (medio se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas 190°C) per 35-45 minuti circa. Togliere la torta dal forno e dopo 10 minuti, sformarla con l'aiuto di un coltello.

## Finitura:

Tagliare la torta raffreddata in 2 strati, posizionare lo strato inferiore su un piatto da portata. Montare 400 ml di panna con lo zucchero e utilizzarne tre quarti per farcire lo strato inferiore della torta, aiutandosi con la tasca da pasticciare.



cameo

Distribuire sulla panna 50 g di fragole tagliate dadini, 40 g di cioccolato al latte e ricomporre la torta. Con la panna rimasta e la tasca da pasticciere decorare la superficie della torta. Terminare la decorazione della torta con le fragole rimaste, lo zucchero al velo e il cioccolato tritato.

