

# Torta Golosa di Natale

circa 12 porzioni



up to 40 Min.



## 1 Versa la miscela:

Versa nella terrina la miscela contenuta nella busta grande, il burro, le uova, il latte e il Rum.

## 2 Lavora con lo sbattitore:

Lavora con lo sbattitore alla massima velocità per circa 4 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

## 3 Versa l'impasto:

Versa l'impasto nella tortiera (diametro 24 cm) con il solo fondo imburrato ed infarinato e livella l'impasto con il dorso di un cucchiaio.

## 4 Cuoci la torta:

Cuoci la torta per 40-50 minuti sul ripiano inferiore (medio se forno a gas) del forno preriscaldato (forno elettrico 175°C, ventilato 165°C, a gas 190°C). Togli la torta dal forno e lasciala riposare per 10 minuti. Sforma con l'aiuto di un coltello e fai raffreddare.

## 5 Prepara la bagna:

Per la bagna sciogli lo zucchero semolato nell'acqua calda, lascia raffreddare ed aggiungi il Rum.

## Ingredienti:

### Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per Torta al Cacao  
125 g burro a temperatura ambiente  
3 uova  
80 ml latte  
2 cucchiai di Rum

### Per bagnare:

3 cucchiai di Rum  
3 cucchiai di acqua  
25 g zucchero

### Per farcire e decorare:

200 g cioccolato fondente  
300 g zucchero al velo  
2 cucchiai di latte  
150 g burro o margarina  
50 g nocciole tostate e tritate non troppo finemente  
70 g ciliegie candite e 50 g di cedro candito  
1 cucchiaino di farina di cocco (colmo)

- 6 Sciogli il cioccolato:**  
Sciogli il cioccolato a bagnomaria e farlo intiepidire.
- 7 Lavora con lo sbattitore:**  
In una terrina lavora a crema il burro a temperatura ambiente, aggiungi gradatamente lo zucchero al velo compresa la bustina contenuta nella confezione, il latte e sbatti fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.
- 8 Incorpora il cioccolato sciolto:**  
Incorpora il cioccolato intiepidito alla crema di burro e mescolare fino ad ottenere una crema omogenea.
- 9 Taglia la torta:**  
Taglia la torta raffreddata in 2 strati e poni lo strato inferiore della torta su un piatto da portata.
- 10 Bagna l'impasto e farcisci:**  
Bagna lo strato inferiore della torta con metà della bagna e spalma 1/3 della crema al cioccolato.
- 11 Bagna l'impasto e ricomponi la torta:**  
Bagna lo strato superiore della torta dalla parte tagliata e ricomporre la torta.
- 12 Ricopri la torta con la crema:**  
Ricopri la torta con la crema al cioccolato rimasta e forma in superficie delle onde con il dorso di un cucchiaio.
- 13 Decora la torta:**  
Distribuisce le nocciole tritate sul bordo della torta. Decora la superficie della torta con le ciliegie candite, l'arancio candito e la farina di cocco.
- 14 Conserva la torta:**  
Conserva la torta pronta in frigorifero e consumala entro 48 ore.