

# Torta in barattolo al cacao e amarene

12 vasetti



facile



up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve per l'impasto:

1 confezione di Preparato per  
Torta al Cacao  
125 g burro  
3 uova  
80 ml latte

### Per farcire e decorare:

1 busta di Preparato per Crema  
Chantilly PANEANGELI  
400 g panna da montare fredda  
di frigorifero  
200 g amarene sciroppate  
120 ml sciroppo di amarene  
Riccioli di cioccolato

- 1** Versa nella terrina la miscela, il burro, le uova e il latte, tutto a temperatura ambiente. Lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per circa 4 minuti fino a quando ottieni un impasto liscio ed omogeneo.
- 2** Versa l'impasto in una lastra (23,5 x 31 cm circa) foderata con carta da forno.
- 3** Cuoci sul ripiano medio del forno preriscaldato (forno elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 180°C) per circa 30 minuti. Verifica la cottura infilando uno stecchino nel centro del dolce: se resta pulito, il dolce è cotto.
- 4** Taglia il dolce raffreddato in 12 quadrati e ogni quadrato in 6 trancetti.
- 5** Prepara la crema chantilly con la panna nel modo indicato in confezione.
- 6** Taglia le amarene a dadini, serbandone 12 intere per la decorazione.
- 7** Sul fondo di un vasetto crea uno strato di crema, aggiungi un cucchiaino di sciroppo e un cucchiaino di amarene tagliate.



cameo

- 8 Disponi 3 trancetti di torta al cacao sulla crema.
- 9 Copri lo strato di trancetti con un nuovo strato di crema, un cucchiaino di sciroppo, le amarene tagliate, un nuovo strato di trancetti e termina il bicchiere con uno strato di crema e una amarena intera.
- 10 Componi gli altri bicchieri e termina la decorazione con i riccioli di cioccolato.
- 11 Conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore.

