

Torta Otello

circa 12 porzioni



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Ingredienti per l'impasto:

125 g burro o margarina
uova
80 ml latte
100 g cioccolato fondente tritato
100 nocciole macinate finemente
1 confezione di Preparato per
Torta Margherita

Per bagnare:

6 - 8 cucchiaini di Cherry o Brandy

Per la farcitura e la guarnizione:

150 g cioccolato fondente
200 g zucchero al velo
100 g burro o margarina
8 cucchiaini di confettura di
albicocche passata al setaccio
50 g codette

1 Preliminari:

Seguire i preliminari, la preparazione dell'impasto e la cottura come indicato sul retro della confezione del Preparato per Torta Margherita. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

2 Preparazione dell'impasto:

Versare nella terrina la miscela contenuta nella busta grande, il burro, le uova, il latte, il cioccolato e le nocciole. Lavorare con lo sbattitore alla massima velocità per circa 4 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Versare l'impasto nella tortiera (diametro 24 cm) con il solo fondo imburato ed infarinato e livellare con il dorso di un cucchiaio.

3 Cottura:

Cuocere sul ripiano inferiore (medio se forno a gas) del forno preriscaldato per 40-50 minuti.

4 Temperatura:

Forno elettrico 175°C, forno ventilato 165°C, forno a gas 190°C. Togliere dal forno e far riposare per 10 minuti. Sformare con l'aiuto di un coltello e far raffreddare.

5 Preparazione della farcitura:

Tagliare il cioccolato a pezzetti, scioglierlo a bagnomaria con il burro. Aggiungere lo zucchero al velo, compresa la bustina contenuta nella confezione del Preparato per Torta Margherita, e mescolare fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

6 Finitura:

Tagliare la torta in 3 strati. Bagnare quello inferiore con 3-4 cucchiari di Cherry o Brandy, quindi spalmare 3 cucchiari di confettura. Ripetere l'operazione per il secondo strato e sovrapporre infine il terzo strato. Ricoprire la torta con la crema al cioccolato e formare delle onde aiutandosi con il dorso di un cucchiaino. Distribuire le codette di cioccolato sul bordo della torta.

7 Tempo di cottura:

45 min.