LA TORTA UOVO

E oggi la torta che ho portato dai miei… avevo detto che si trattava di cioccolato.. beh ho fatto una bella torta a forma di uovo di pasqua.. mi sembrava un’idea carina.. direi che ne sono stata soddisfatta!!!
Per questa torta ho preso diverse preparazioni di Pinella una vera maga dei dolci e mia grande ispiratrice, ho solo modificato la mousse perchè non ho messo il caffè!!
La torta al cioccolato di base la rifarò senz’altro da mangiare da sola perchè è strepitosa, sofficissima, leggera.. e ovviamente quella che ho prelevato per svuotarla è stata un’ottima colazione!!!

TORTA UOVO DI PASQUA

torta al cioccolato di Pinella

280 gr di zucchero semolato
200 gr di farina
150 gr di burro
100 gr di cioccolato fondente
3 cucchiai di cacao amaro
4 uova
1 bicchiere di latte

1 bustina di lievite per dolci
1 bicchierino di rum
mousse al caramello di Pinella
150 ml di panna
75 gr di zucchero
30 ml acqua
40 gr di tuorli
3.5 gr di colla di pesce
6-8 biscotti al riso soffiato
225 ml di panna
mousse al gianduia
250 gr di cioccolato gianduia
250 ml di panna
35 gr di burro

Per la torta, mettete nella planetaria il burro ammorbidito e lavoratelo assieme allo zucchero con la frusta k, quando sarà cremoso unite un tuorlo alla volta mettete il secondo solo dopo che il primo è ben amalgamato. Unite il cacao la farina e il lievito mescolati assieme e setacciati. Tritate il cioccolato fondente e mescolatelo al composto assieme al latte e al rum.
Montate a neve gli albumi e uniteli delicatamente al composto, imburrate una teglia di circa 20×28 cuocete a 180° per circa 40 min.
Per la mousse al caramello, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda.
In una padella dai bordi alti mettete lo zucchero con l'acqua, nel frattempo mettete a scaldare i 150 ml di panna, quando lo zucchero avrà formato un caramello ambrato unite la panna calda continuando sempre a mescolare con la frusta per non formare grumi (attenzione che la panna farà una schiuma alta e anche qualche schizzo).
Unite i tuorli, che avrete leggermente sbatutto, sempre mescolando, fate cuocere un minuto e togliere dal fuoco, filtrate la salsa e unite la colla di pesce. Fate raffreddare ma non troppo, cioè non deve iniziare a solidificarsi, poi unite la panna semimontata, mettete in frigo a raffreddare.
Per la mousse al gianduia, scaldate la panna e unite il cioccolato e il burro, lasciate raffreddare una notte in frigo.
Prendete la torta e tagliatela a forma di uovo poi tagliate

una fetta di 1 cm da sopra la torta e tenetela da parte, ora fate un taglio a 1,5 cm lungo tutta la circonferenza e svuotate lasciando un fondo da 1,5 cm. Tagliate grossolanamente i biscotti al riso soffiato e mescolateli alla mousse, con questa ora riempite la torta e richiudetela con la fetta che avete tagliato, lasciate riposare finchè la mousse sarà ben rassodata.

Montate la mousse al gianduia e decorate il vostro uovo!!!