TORTA AL CIOCCOLATO E RICOTTA

Piano piano sto reinserendo le foto nei post, purtroppo me ne mancano davvero tante e alcune di quelle che ho recuperato non sono un gran chè.. me ne farò una ragione anche se mi dispiace molto aver perso una bella fetta di questo anno di blog… qualcuno qui dovrà farsi perdonare!!!!
Consoliamoci con l'ennesimo dolce, c'è stato un periodo in cui avevo voglia di torte al cioccolato, ne ho fatta qualcuna con aggiunta di caffè o di nocciole, tutte buonissime ma nella mia "ricerca" è spuntata l'idea di questa torta vista su un libricino che prevede la cottura in forno a bagno maria, in questo modo la consistenza risulta umida ed estremamente scioglievole, quasi una via di mezzo tra una torta e un budino. Ma la ricetta prevedeva l'uso del burro io invece dovevo usare della ricotta che era avanzata, e così il mio primo esperimento fu quello di sostituire completamente il burro con ricotta e yogurt (altro ingrediente sull'orlo della scadenza), ne rimasi piacevolmente sorpresa tanto da volerla rifare in versione "foresta nera" e solo con la ricotta.
Il risultato è pressochè identico alla prima torta. In questo caso ho usato due cioccolati differenti ma si può fare anche solo con il fondente, inoltre potete usare del liquore al posto dell'acqua, o anche del succo d'arancia (omettendo però lo sciroppo di amarena). Poi, last but not least, devo dire che conserva benissimo il sapore e la medesima consistenza per più giorni rispetto ad una torta "normale"



TORTA AL CIOCCOLATO E RICOTTA

per una torta da 18 cm

40 gr di cioccolato gianduia
40 gr di cioccolato fondente
8 gr di cacao amaro
30 gr di acqua
2 cucchiai di sciroppo all’amarena
2 uova
150 gr di ricotta
45 gr di zucchero

15 gr di farina di riso
bicarbonato di sodio
13 amarene sciroppate
a piacere
zucchero a velo



In una ciotola mettete il cioccolato fondente, il gianduia, il cacao, l’acqua e lo sciroppo di amarena, mettete tutto a bagnomaria finchè il composto sarà sciolto, fate leggermente raffreddare e unitevi la ricotta, mescolate bene.
Dividete i tuorli dagli albumi, montate i primi con lo zucchero finchè saranno chiari e gonfi, a parte montate gli albumi.

Unite il composto di cioccolata ai tuorli delicatamente, aggiungete la farina e il bicarbonato, poco alla volta unite anche gli albumi molto delicatamente.
Scolate le amarene, tamponatele con carta assorbente e passatele in poca farina di riso (in questo modo eviterete che le amarene si depositino completamente sul fondo della tortiera.
Ungete appena uno stampo da 18 cm* e rovesciatevi l'impasto, disponetele in circolo sulla torta le amarene senza spingerle nell'impasto. Mettete la tortiera all'interno di un'altra più grande che riempirete fino a metà con dell'acqua.
Accendete il forno a 160° in modalità statico e cuocete per circa un'ora a bagno maria, la torta sarà pronta quando inserendo la lama del coltello ne uscirà pulita.
Sfornate la torta quando sarà raffreddata.
Potete spolverare con zucchero a velo e al momento di servire cospargere con poco sciroppo d'amarena.
*Potete utilizzare anche uno stampo più grande ma solo se desiderate una torta più bassa, ricordatevi che l'altezza di essa rimarrà praticamente identica a quella che ha prima di infornarla.


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena



e al contest di about food


aboutfood
RICOTTA
MILLE USI
14-24 marzo