

Torta stracciatella

Categoria: Feste e ricorrenze - Pasqua



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 55/60 min	Dosi per: 8 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

La torta stracciatella è una torta alta e soffice, arricchita con pezzetti di cioccolato di vario genere (fondente, al latte o bianco); la ricetta ideale per riciclare gli avanzi delle uova di Pasqua!

La torta stracciatella, con la sua morbida consistenza, è perfetta da gustare in ogni momento della giornata, soprattutto per una piacevolissima colazione o una gustosa merenda.



Ingredienti per una torta di 24 cm di diametro:

>> Cioccolato

fondente, al latte o bianco (avanzi di uova di Pasqua), 150 gr

>> Farina

00, 200 gr

>> Lievito chimico in polvere

1 bustina

>> Maizena

(o fecola di patate), 100 gr

>> Olio di semi

120 ml

>> Panna

fresca liquida, 100 ml

>> Uova

3

>> Vanillina

1 bustina

>> Zucchero

200 gr

Preparazione



Per preparare la torta stracciatella prendete 150 gr di avanzi di cioccolato delle uova di Pasqua (fondente, al latte, bianco) e spezzettateli piuttosto grossolanamente, con le mani o con un coltello (1). Separate gli albumi dai tuorli (2) e mettete questi ultimi in una planetaria insieme allo zucchero (3). Azionate l'apparecchio e sbattete il tutto fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



Continuando a sbattere, aggiungete prima la panna fresca a filo (4) e poi l'olio di semi (5). Setacciate molto bene la farina e la maizena (6) insieme al lievito,



quindi trasferite il composto di uova e zucchero in una terrina ed unite, senza fare grumi, le farine e la vanillina (7). Amalgamate bene tutti gli ingredienti aiutandovi con una spatola, quindi incorporate anche gli albumi, che avrete precedentemente montato a neve ferma (8), mescolandoli delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto, per non smontarli. Infine aggiungete i pezzetti di cioccolato (9)



e versate il composto così ottenuto in una tortiera da 24 cm di diametro, precedentemente imburrata e infarinata (10) (o foderata di carta da forno); naturalmente, se preferite, potete utilizzare anche uno stampo da plumcake o una tortiera a ciambella. Infornate la torta per circa 55/60 minuti, in forno statico preriscaldato a 180°C (11) (se la torta durante la cottura tendesse a scurire eccessivamente in superficie, superati i primi 45 minuti di cottura potete aprire lo sportello del forno e coprirla con un foglio di alluminio). A cottura ultimata, prima di estrarla dal forno, fate la "prova stecchino" per controllare che la torta sia perfettamente cotta. Sfornate la torta stracciatella e lasciatela raffreddare; dopo averla estratta dalla tortiera, spolverizzatela con dello zucchero a velo (12) !

Conservazione

Conservata la torta stracciatella sotto una campana di vetro per 4-5 giorni.

Consiglio

Per evitare che le gocce di cioccolato finiscano sul fondo della torta (potrebbe accadere se si utilizzano dei pezzetti di cioccolato piuttosto grossi), infarinateli prima di aggiungerli al composto, lasciandone da parte una manciata da cospargere sull'impasto prima di infornare la torta.

Se volete realizzare questa torta in periodo non pasquale potete utilizzare del cioccolato in tavoletta.

