

Torta a forma di cuore con glassa al cioccolato

circa 12 porzioni



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Per l'impasto:**

150 g di cioccolato al latte
150 g di cioccolato bianco
200 g di burro o di margarina
ammorbidito
150 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr.
Oetker
1 pizzico di sale
4 uova
140 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
50 g di cacao in polvere
4 c. da tavola di latte

Per la glassa:

150 g di cioccolato fondente
circa 70 ml acqua
45 g di zucchero

Per la decorazione:

di Decorazioni da cospargere Fancy
Mix Dr. Oetker

1 Preparazione:

Imburrare uno stampo apribile a forma di cuore (Ø 25 cm) e ricoprire il fondo con carta da forno. Tritare entrambe le varietà di cioccolato per l'impasto. Sciogliere 50 g di cioccolato bianco e 50 g di cioccolato al latte insieme a bagnomaria, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C

2 Impasto:

In una terrina, lavorare il burro o la margarina con uno sbattitore (fruste) fino a ottenere un composto morbido. Aggiungere poco a poco lo zucchero, lo zucchero vanillinato e il sale continuando a mescolare. Incorporare un uovo alla volta mescolando alla massima velocità per ca. ½ min. Dopodiché incorporare il cioccolato fuso continuando a mescolare. A velocità media unire la farina, il lievito e il cacao al composto alternandoli con il latte. Infine aggiungere il cioccolato tritato. Versare il composto nello stampo e livellarlo. Adagiare la teglia sulla griglia all'interno del forno.

Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 50 Minuti

Lasciare la torta nello stampo per altri 10 min. riponendola su una griglia.
Dopodiché aprire lo stampo. Rovesciare la torta su una griglia rivestita con carta da forno e lasciare raffreddare.

3 Glassa:

Tritare il cioccolato. In una pentola, portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero. Aggiungere il cioccolato e mescolare con le fruste fino a ottenere un composto liscio. Staccare dalla torta la carta da forno utilizzata per la cottura. Ricoprire il cuore con la glassa. Guarnire con decorazioni da cospargere e lasciar solidificare la glassa.

Consiglio

- In mancanza di uno stampo a forma di cuore, è possibile cuocere la torta in uno stampo rotondo (ca. Ø 24 cm) e tagliarla dopo averla fatta raffreddare.