

# Torta alle fragole e cioccolato

circa 8 - 10 porzioni

 un po' più difficile Fino a 120 Min.

## 1 Preliminari:

Per l'impasto, sminuzzare il cioccolato e lasciare sciogliere a bagnomaria seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Imburrare il fondo di uno stampo apribile e ricoprire con della carta da forno. Preriscaldare il forno.

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

## 2 Impasto:

In una terrina, lavorare il burro o la margarina insieme al cioccolato sciolto con uno sbattitore (fruste) fino a ottenere un composto morbido. Incorporare poco alla volta lo zucchero, lo zucchero vanillinato e il sale. Incorporare un uovo alla volta mescolando alla velocità massima per ca. 1/2 min. Mischiare la farina con il lievito e il cacao e incorporarli mescolando brevemente a bassa velocità. Distribuire uniformemente il composto nello stampo. Adagiare la teglia sulla griglia all'interno del forno.

**Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 40 Minuti**

Aprire e rimuovere lo stampo, posizionare la torta su una griglia rivestita con carta da forno e lasciare raffreddare.

## Ingredienti:

### Impasto:

150 g di cioccolato di copertura  
100 g di burro o di margarina  
125 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
3 uova  
100 g di farina  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker , raso  
2 c. da tavola di cacao in polvere

### Ripieno:

400 g di fragole  
75 g di cioccolato Yogurette® ripieno di yogurt alle fragole , 6 barrette  
2 dl di panna  
300 g di yogurt  
2 c. da tavola di succo di limone  
2 buste di Gelatina express Dr. Oetker  
25 g di zucchero

### Glassa:

100 g di cioccolato Yogurette® ripieno di yogurt alle fragole , 8 barrette  
2 dl di panna

### Decorazione:

100 g di fragole  
25 g di cioccolato Yogurette® ripieno di yogurt alle fragole , 2 barrette

- 3 Tagliare la torta orizzontalmente in due parti. Posizionare il disco inferiore su una tortiera e collocarvi intorno un anello per torte.
  
- 4 **Ripieno:**  
Lavare le fragole, pulirle e tagliarle a pezzettini. Tagliare a pezzettini anche le barrette di cioccolato. Montare la panna ben ferma. In una terrina, mescolare per 1 min. lo yogurt e il succo di limone con la Gelatina express servendosi di una frusta, quindi incorporare lo zucchero. Incorporare prima la panna, poi i pezzetti di fragole e cioccolato. Distribuire 2/3 del ripieno sulla base della torta. Adagiarvi il disco superiore della torta, premerlo leggermente e spalmarvi sopra la crema restante. Riporre la torta in frigorifero per almeno 2 ore.
  
- 5 **Glassa:**  
Staccare e rimuovere l'anello per torte servendosi di un coltello da cucina. Tagliare a pezzettini le barrette di cioccolato. Portare a ebollizione la panna in un pentolino, dopodiché incorporare i pezzetti di cioccolato. Distribuire la glassa sulla torta.
  
- 6 **Decorazione:**  
Lavare e pulire le fragole. Decorare la torta a piacere con le fragole e le barrette di cioccolato e riporre in frigorifero prima di servire.