

Torta di Halloween al cioccolato

circa 14 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.



1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 24 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker. Preriscaldare il forno.

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

2 L'impasto:

Riscaldare i chunk al cioccolato insieme al burro continuando a mescolare fino a quando gli ingredienti non sono completamente sciolti. Mescolare con lo sbattitore i tuorli, lo zucchero vanillinato e lo zucchero a velo fino a ottenere un impasto cremoso. Montare le chiare d'uovo e lo zucchero a neve ferma e aggiungere il tutto con il cucchiaio di legno. Mescolare la farina con il lievito, setacciare e aggiungere al composto. Incorporare il cioccolato e il burro ancora liquidi.

Versare l'impasto nello stampo e livellarlo. Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato per ca. 30 minuti.

Forno tradizionale: 180 °C
Aria calda: 160 °C
Scanalatura: nella parte inferiore
Tempo di cottura: circa 30 Minuti

Ingredienti:

Stampo apribile (Ø 24 cm):

Per l'impasto:

30 g di Chunks al cioccolato al latte Dr. Oetker
40 g di burro
4 tuorli d'uovo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
30 g di zucchero a velo
4 chiare d'uovo
40 g di zucchero
120 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Crema al cioccolato:

3 chiare d'uovo
60 g di zucchero
50 g di cioccolato fuso
50 g di cioccolato bianco fuso
4 fogli di Gelatina in fogli Dr. Oetker
2 c. da tavola di rum
5 dl di panna montata

Decorazione:

50 g di Glassa scura Dr. Oetker
di marmellata di albicocche

Sfornare e lasciare raffreddare su una griglia.

3 Crema al cioccolato:

Montare le chiare d'uovo e lo zucchero e versare metà del composto in una terrina. Mescolare i due tipi di cioccolato rispettivamente con le due parti in cui sono state suddivise le chiare montate a neve. Preparare la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e scaldarla con il rum. Aggiungerla in parti uguali alla mousse di cioccolato e cioccolato bianco e incorporare metà della panna in ciascuna delle due parti.

Una volta raffreddata, tagliare la torta in 3 strati. Posizionare il primo strato di torta su un vassoio. Versare 1/3 della crema bianca e scura, dopodiché livellare la superficie. Posizionare il secondo strato. Ripetere la procedura ancora una volta. Posizionare l'ultimo strato e versare il contenuto restante delle crema alternando il composto chiaro con quello scuro. Spennellare il tutto sulla superficie e sul bordo della torta.

Formare dei solchi sulla superficie utilizzando la parte arrotondata di una spatola. **Riporre la torta in frigorifero per ca. 2 ore**

4 Decorazione:

Versare uno strato sottile di glassa su della pellicola trasparente. Una volta che si è solidificata, capovolgerla su un piano di lavoro e rimuovere delicatamente la pellicola trasparente. Ricavare dei pezzetti delle dimensioni desiderate e decorare il bordo della torta.

Formare le aperture per gli occhi, il naso e la bocca con l'aiuto di un piccolo coltello appuntito e rimuovere delicatamente il contenuto superfluo con una forchetta. Riempire le aperture con della marmellata di albicocche. Riporre la torta in frigorifero fino al momento di servire.