


# Tortine alla crema di cioccolato

circa 12 pezzi

 medio Fino a 40 Min.

## 1 Preliminari:

Foderare uno stampo da 12 muffin con stampini di carta.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

## 2 Pasta:

Per la pasta, setacciare la farina e il lievito in polvere in una ciotola a chiusura ermetica (3 litri). Mescolare con lo zucchero al velo e lo zucchero vanigliato. Aggiungere le uova, il burro e il latte. Chiudere ermeticamente il coperchio e agitare energicamente la ciotola da 15 a 30 secondi per amalgamare bene gli ingredienti. Con l'aiuto di una spatola, incorporare ancora gli ingredienti aderenti al recipiente.

## Ingredienti:

### Stampo da muffin:

### Pasta:

200 g di farina  
1 c. da tavola di Lievito Dr. Oetker  
125 g di zucchero a velo setacciato  
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker  
2 uova  
125 g di burro liquido  
1.25 dl di latte

### Per bagnare:

30 g di zucchero  
1.25 dl di succo d'arancia

### Ripieno:

4 dl di panna  
20 g di zucchero  
2 bustine di Fissante per panna Dr. Oetker  
20 g di cacao in polvere setacciato

### Decorazione:

di zucchero a velo  
di cacao in polvere



Versare la pasta nello stampo da muffin preparato e cuocere nella parte inferiore del forno per ca. 25 minuti. Sformare le tortine e lasciarle raffreddare su una gratella.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

### ③ Per bagnare:

Per bagnare, portare a ebollizione il succo d'arancia, aggiungere lo zucchero e scioglierlo rimestando. Tagliare le tortine in due e svuotare leggermente i fondi. Bagnare i fondi con lo sciroppo d'arancia (metterne da parte 2 cucchiaini da tavola).

### ④ Ripieno:

Per il ripieno, sbriciolare finemente la pasta ricavata dalle tortine. Montare la panna con lo zucchero e il fissante per panna. Incorporare il cacao e le briciole di pasta. Mettere questo composto in una tasca da pasticciere con una grande bocchetta liscia e disporre il ripieno sulle tortine. Bagnare i coperchietti con lo sciroppo rimanente e disporli di sbieco sul ripieno. Spolverizzare con zucchero al velo e/o cacao.

#### Consiglio

- A volontà, la pasta può anche essere preparata senza ciotola a chiusura ermetica, mescolando gli ingredienti a mano con l'aiuto di una spatola.

