

Torta al cioccolato con crema al latte

<https://www.lacucinaimperfetta.com/torta-al-cioccolato-con-crema-al-latte/>



Preparazione: **40 min**



Cottura: **45 min**



Tempo totale: **1 h 25 min**



Difficoltà: **media**

 VEGETARIANA

La **torta al cioccolato con crema al latte** è un goloso dolce a strati, ricoperto di lucidissima **glassa al cioccolato**. Ho preparato una classica torta al cacao che, una volta fredda, ho farcito con abbondante e deliziosa **crema al latte**. Per renderla ancora più invitante l'ho completata con una glassa a specchio semplicissima da fare ma di grande effetto. Una torta perfetta per i bambini perchè senza liquore e con ingredienti che amano moltissimo ma sicuramente molto gradita anche dagli adulti. Potete preparare sia la torta che la crema al latte la sera prima e il giorno dopo fare la glassa e assemblare la torta. La [crema al latte](#) è squisita e molto versatile ed è perfetta sia per essere gustata al naturale che, come in questo caso, per arricchire dolci e dessert. Sono certa che una volta provata non la abbandonerete più. Ovviamente se avete una vostra ricetta del cuore per preparare la torta al cioccolato potete utilizzarla, l'importante è che sia bella soffice e spugnosa.

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 8-10 PERSONE



Per la torta al cioccolato

- farina 00 150 g
- zucchero semolato 180 g
- uova 3
- burro fuso 70 g
- cacao amaro 100 g
- latte 250 ml
- lievito per dolci 1 bustina

Per la crema al latte

- latte 400 ml
- zucchero semolato 80 g
- amido di mais 40 g
- panna fresca 180 ml
- bacca di vaniglia 1

Per la glassa al cioccolato

- acqua 220 ml
- panna fresca 200 ml
- zucchero semolato 260 g
- cacao amaro 100 g
- fogli di gelatina 9 g

PROCEDIMENTO

COME FARE LA TORTA AL CIOCCOLATO CON CREMA AL LATTE

1

Partite dalla preparazione della torta. Montate con la frusta elettrica i tuorli con lo zucchero e unite a filo il burro fuso fatto intiepidire.



2

Setacciate il cacao, la farina e il lievito e unite il tutto gradualmente al composto di uova continuando ad utilizzare le fruste a bassa velocità. Quando il composto inizierà a diventare troppo denso cominciate ad unire il latte alternandolo con le polveri.



3

Montate a neve gli albumi e uniteli al composto con movimenti dal basso verso l'alto. Imburrate uno stampo a cerniera del diametro di 24 cm e versate al suo interno di composto. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa.



4

Mentre la torta è in forno preparate la crema al latte. Mettete sul fuoco il latte insieme allo zucchero e fatelo arrivare al bollore. Unite la maizena aiutandovi con un setaccio per evitare la formazione di grumi e fate addensare sul fuoco mescolando.



5

Una volta pronta, lasciatela raffreddare. Quando la crema sarà fredda montate la panna e unitela delicatamente. Conservatela in frigorifero.



6

Trascorso il tempo necessario tirate fuori la torta dal forno e una volta tiepida toglietela dallo stampo e fatela raffreddare perfettamente.

Occupatevi ora della glassa. Mettete i fogli di gelatina (colla di pesce) a mollo in acqua fredda per circa 10 minuti. In un tegame amalgamate l'acqua alla panna, unite il cacao e lo zucchero e mescolate con una frusta fino a che non ci saranno più grumi. Mettete il tegame sul fuoco e portate a bollore a fiamma bassa, quindi spegnete e lasciate intiepidire per circa 5 minuti. Unite i fogli di gelatina ben strizzati, mescolate bene il tutto e lasciate intiepidire ancora.



7

Una volta fredda tagliate la torta in tre strati. Mettete il primo strato di torta su una gratella sotto la quale metterete un vassoio per raccogliere la glassa che scivolerà via.



8

Farcite ogni strato abbondante crema al latte.



9

Completate con l'ultimo strato di torta e fatevi colare sopra la glassa assicurandovi che cada bene anche sui bordi. Lasciate riposare in frigorifero per un paio d'ore e servite!



CONSERVAZIONE

Potete conservare la torta al cioccolato con crema al latte in frigorifero per un paio di giorni ben coperta.