




Tortine di San Valentino

<https://www.lacucinaimperfetta.com/tortine-di-san-valentino/>



 Preparazione: **40 min**

 Cottura: **20 min**

 Tempo totale*: **1 h**

 Difficoltà: **facile**

***NOTE:** + il tempo di raffreddamento in frigorifero della ganache

 VEGETARIANA

Le **tortine di San Valentino** sono dei deliziosi dolcetti al cioccolato da preparare per la festa più romantica dell'anno . Personalmente in questo giorno non amo fare regali e trovo che sia molto più bello festeggiare il proprio amore con qualcosa di speciale fatto da noi, magari proprio in cucina. Queste **piccole torte** sono un modo goloso e scenografico per stupire la persone amata anche se avete poco tempo a disposizione. Potrete gustarle insieme a colazione o a cena a seconda di come decidiate di festeggiare e magari accompagnarle da un biglietto scritto a mano. Vi basterà organizzarvi per tempo e anticiparvi un po' del lavoro il giorno prima. La **ganache al cioccolato bianco** ha infatti bisogno di riposare in frigorifero prima di essere montata quindi potete prepararla e conservarla in frigo fino al giorno dopo quando invece dovrete preparare la **pasta biscotto** che sarà più soffice e buona se fatta il giorno stesso. Ora non vi resta che correre a comprare uno stampino a forma di cuore se non ne avete già uno!!! Se la vostra dolce metà è celiaca potete optare per la torta al cioccolato senza farina!

Giuliana Manca

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 2 PERSONE



- Per la pasta biscotto farina 00 50 g
- uova 3 g
- zucchero semolato 70 g
- cacao 15 g
- zuccherini a forma di cuore

Per la ganache al cioccolato bianco

- panna fresca 100 g
- cioccolato bianco 150 g

PROCEDIMENTO

COME FARE LE TORTINE DI SAN VALENTINO

1

Preparate la ganache al cioccolato bianco che deve raffreddarsi in frigorifero per alcune ore prima di essere montata. Tritate finemente il cioccolato bianco e mettete a scaldare la panna. Quando avrà raggiunto il bollore abbassate la fiamma e unite il cioccolato. Mescolate fino a quando non si sarà completamente sciolto. Fatela raffreddare a temperatura ambiente e poi mettetela in frigorifero per almeno 4-5 ore o per tutta la notte.



2

Separate i tuorli dagli albumi e poi montate i primi con 40 g di zucchero e i secondi con 30 g.



3

Unite la meringa ottenuta al composto di tuorli e zucchero e poi la farina e il cacao setacciati. Fatelo con una paletta o un cucchiaio di legno con movimenti regolari dal basso verso l'alto.



4

Foderate di carta da forno una teglia 24 x 26 e versatevi dentro l'impasto. Cuocete a 200° per circa 12 minuti e poi fatelo intiepidire. Ritagliate dalla pasta biscotto 6 cuori delle stesse dimensioni.



5

Prelevate la ganache dal frigorifero e montatela con le fruste elettriche per pochi minuti. Trasferitela in una sac a poche e componete i cuori con 3 strati di pasta biscotto e 3 di ganache che dovrà essere l'ultimo strato di ganache. Decorate con gli zuccherini a forma di cuore.



VARIANTI

Se siete poco esperte in cucina potete sostituire la ganache al cioccolato con panna fresca montata con lo zucchero a velo.

Al posto degli zuccherini potete usare i lamponi o i ribes rossi freschi.

Se vi piace di più potete realizzare un solo cuore più grande al posto dei due cuori più piccoli.