

IL GIUSTO GUSTO ... a cura di D. Distasi

TORTA LINDT



INGREDIENTI

Per la base

- 4 uova
- 140 gr di zucchero
- 50 gr di burro
- 90 gr di cioccolato fondente Lindt
- 120 gr di farina 00
- 1 cucchiaino di lievito

Per la ganache

- 250 ml di panna liquida
- 250 gr di cioccolato fondente Lindt
- 50 gr di burro
- gocce di cioccolato bianco
- riccioli di cioccolato fondente

La torta Lindt è un dolce molto bello da vedere e ideale per gli amanti del cioccolato. E' stata chiamata Lindt, ma si sarebbe potuta chiamare anche Perugina o Novi. Provatela per un compleanno o per un'occasione normale non vi deluderà.

PREPARAZIONE

Iniziate preparando la base della torta: fate fondere in un pentolino a fuoco basso il burro e la cioccolata. Amalgamate e lasciate raffreddare. Montate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite a mano il composto di cioccolato e burro, quindi aggiungete anche la farina e il lievito setacciato, sempre mescolando a mano molto bene. Imburrate uno stampo da crostata senza il fondo amovibile, ma con uno scalino interno di circa 1 cm, con un diametro di 24 cm. Sono gli stampi che solitamente si utilizzano per la crostata di frutta. Versate il composto nello stampo e livellate bene. Cuocete in forno caldo statico a 170° per 30 minuti. Sformate e lasciate raffreddare almeno un paio d'ore, quindi sformate e capovolgetela in modo che la base della torta rappresenti la sua parte superiore. Preparate ora la ganache al cioccolato: scaldate la panna fino a bollore, quindi lasciatela raffreddare. Tritate il cioccolato grossolanamente e unitelo alla panna insieme al burro. Rimette su fuoco bassissimo e mescolate fino a sciogliere bene il cioccolato. Lasciate raffreddare, quindi versate la ganache nell'incavo della torta e riponetela in frigorifero a solidificare per almeno un paio di ore o ancora meglio per tutta la notte. Decorare la superficie della torta Lindt a piacere con gocce di cioccolato.