



Ricetta per Dolce al cioccolato con cuore di cocco



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 190 min

Sono necessari: Uno stampo tagliabiscotti a forma di cuore e una forma a casetta della lunghezza di 21 cm.

Ingredienti:

Per l'impasto di cuore di cocco:

- 150 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- ½ bustina di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- 100 g burro fuso
- 60 g zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 2 uova
- 50 ml succo d'arancia
- 70 g cocco grattugiato

Preparazione:

Si inizia con la preparazione dei cuori. Preriscaldare il forno. Con un frullatore sbattere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il burro e le uova fino a ottenere una massa schiumosa. Mescolare e setacciare la farina con il lievito in polvere e aggiungere il sale. Aggiungere lentamente il succo d'arancia e il cocco, l'impasto deve essere pastoso. Inburrare leggermente la casetta e versarvi l'impasto. Infornare sul secondo ripiano.

Dopo il tempo di cottura previsto controllare infilando uno spiedino o uno stuzzicadenti (deve risultare asciutto), eventualmente prolungare la cottura. Dopo la cottura: Lasciare il dolce nello stampo fino a quando è possibile toccare la casetta con le mani. Rimuovere con attenzione dalla forma e porre su una graticola. Tagliare il dolce a fette secondo lo spessore del tagliabiscotti. Ritagliare i cuori dalle fette di torta.

Tempo di cottura:

ca. 55 min. a 180° C

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati .

Con il resto del dolce si possono preparare i Cake Pops. [Trovate qui la ricetta.](#)

Per l'impasto al cioccolato:

- 300 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- ½ bustina di lievito in polvere
- 150 g burro fuso
- 100 g zucchero
- 3 uova
- 300 ml latte
- 100 g cioccolato fondente
- ca. 1 bicchiere d'acqua minerale frizzante

Per la decorazione:

- 100 g cioccolato fondente

Preparazione:

Fondere a bagnomaria il cioccolato. Preriscaldare il forno. Con un frullatore sbattere lo zucchero, il burro e le uova fino a ottenere una massa schiumosa. Mescolare e setacciare la farina con il lievito in polvere e aggiungere latte e il cioccolato. Lavorare bene (al meno 5 minuti) e a poco a poco aggiungere l'acqua minerale frizzante fino a quando l'impasto risulta liscio. Inburrare la casetta e travarsare parte del l'impasto fino a coprire il fondo, al massimo 1 cm. Ora adagiare i cuori e metterli in fila con la punta verso il basso. Versare con cura il resto del impasto attorno e sopra ai cuori, devono essere completamente coperti. Infornare sul secondo ripiano. Dopo il tempo di cottura fate la prova per capire se la torta è pronta. (Prendere uno spiedino da cocktail o uno normale oppure uno stuzzicadenti. Infilalo nel centro della torta. Se è asciutto, è pronta.) Dopo la cottura: Lasciare il dolce nello stampo fino a quando è possibile toccare la casetta con le mani. Rimuovere con attenzione dalla forma e porre su una graticola e decorate a piacere con il cioccolato.

Tempo di cottura:

ca. 50 min. a 180° C

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.