Ricetta per Torta al chioccolato con M&M

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 60 min

Per una tortiera da 16 o 18 cm diametro

Ingredienti:

Per la base:

- 200 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo o farina per torte RIEPE
- 100 g olio di semi
- 125 g yogurt bianco intero
- 170 g zucchero
- 2 uova
- 30 g di cacao amaro non zuccherato
- una bustina di lievito
- un pizzico di sale

Per la crema:

- 200 g panna fresca
- 300 g chioccolato bianco

Per decorare:

- Biscotti Savoiardi oppure KitKat, bastoncini al cioccolato, cialde di wafer
- Smarties oppure M&M’s

Preparazione:

Per la crema tritare il chioccolato bianco. Portare a ebollizione la panna in una pentola, togliere dal fornello e aggiungere il chioccolato. Mescolare bene finché il chioccolata si è sciolto completamente. Traversare in un altro contenitore e mettere in frigorifero fino al completo raffreddamento.

Preriscaldare il forno. Per la base montare con un sbattitore elettrico zucchero, uova e sale. Aggiungere lo yogurt e mescolare delicatamente. Miscelare la farina con il cacao e il lievito e aggiungerla al composto, incorporare l’olio fino ad ottenere una consistenza omogenea. Versare in una tortiera e mettere al forno per circa 25 minuti.

Dopo la cottura lasciare raffreddare la base e tagliarla in due. Sbattere il ripieno fino a ottenere una crema soffice. Spalmare abbondante crema sulla prima metà facendone uscire una parte sui bordi. Coprire con la seconda metà della torta e distribuire la crema fuoriuscita applicando i biscotti. Versare la crema residua e adagiare i M&M’s oppure gli Smarties.

Tempo di cottura:

ca. 25 min. a 180°
Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati