



U.S.A. - Traffle torte - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - torta - amaretti - cocco - U.S.A.

10 porzioni

75 gr di amaretti tritati finemente  
450 gr di cioccolato fondente (minimo cacao al 75 %) la miglior qualità possibile  
5 cucchiaini di glucosio  
5 cucchiaini di rum  
570 ml di panna a temperatura ambiente

per decorare:

polvere di cocco

panna per decorare le singole fette

occorre anche uno stampo per torte dal diametro di 23 cm foderato con carta da forno con la base e i bordi leggermente unti di olio di arachide.

inizia cospargendo la base dello stampo con i biscotti sminuzzati. poi spezzetta il cioccolato e ponilo in un pentolino insieme con il glucosio e il rum. sciogli il tutto a bagnomaria. mescola bene, toglilo dal fuoco e fai raffreddare per 5 minuti.

ora, in un'altra ciotola, monta la panna leggermente. mettila metà nel composto di cioccolato, poi versa ciò che hai ottenuto nell'altra metà di panna. dopo che hai ben mescolato, versa il composto nello stampo. batti piano la teglia per bilanciare il composto, coprilo con pellicola e fai raffreddare per tutta la notte. proprio prima di servirlo, con un coltello a paletta sforma il dolce, tirandolo fuori dallo stampo. ricopri la superficie della torta con cocco in polvere e tagliate le varie porzioni che potete servire accompagnando con della panna e con un buon liquore all'amaretto.