



Torta Grazia - [Visualizza sul sito](#)  
di Babseoliviero

dolce - torte farcite - mascarpone

Ingredienti:

6 uova  
500 gr mascarpone  
250 ml panna fresca da montare  
1 confezione di ananas del monte senza zucchero  
mezza stecca di cioccolato grosso fondente o al latte  
circa 600 gr di savoiardi (Vincenzovo 1 pacco intero - piu 15 savoiardi)  
8 cucchiaini di zucchero  
un tappino di brandy  
mezza bottiglia di martini.

Procedimento:

Rivestire con la carta cuki trasparente una tortiera dalle sponde molto alte (altezza di un savoiardo) nel senso di una croce le cui estremita' dovranno esser molto lunghe.

Aprire la scatola di ananas separandone le fette dal succo e mettendo quest'ultimo in un recipiente con mezza bottiglia di martini, mescolando bene.

Tagliare grossolanamente il cioccolato.

Romperle le uova separando gli albumi dai tuorli.

Montare con lo sbattitore elettrico i tuorli con 8 cucchiaini di zucchero ed il tappino di brandy fino a creare una crema molto densa.

In un'altra ciotola montare con lo sbattitore elettrico anche gli albumi a neve, fino a che non si attaccheranno alle fruste.

In un altro contenitore monterete anche la panna che dovra' anch'essa esser molto fissa.

In una ciotola molto grande andrete ad unire alla crema di tuorli, gli albumi montati, mescolando di continuo in senso orario, la panna e per ultimo il mascarpone.

Con l'aiuto dello sbatt. elett. potenza minima - senso orario - andrete ad ultimare questa crema. Prendete la tortiera, precedentemente foderata con carta trasparente e incominciate a rivestire la parete a perimetro con i savoiardi imbevuti del liquido mixato di ananas e martini



Non dovranno esser particolarmente bagnati.

Al centro stenderete 4 fette di ananas ed il cioccolato a pezzetti. Uno strato di crema a coprire il tutto



uno strato di savoiardi inzuppati

uno strato di 4 fette di ananas con cioccolato  
e così fino ad ultimare il top della tortiera finendo con i savoiardi.

A torta ultimata non vi resterà altro che tirare su i lembi della carta cuki in modo da chiuderla sigillandola per bene.

In freezer per 2-3 giorni.

Andrà servita tirandola fuori dal freezer 2 ore prima, e andrà capovolta.

