



Torta al franciacorta - [Visualizza sul sito](#)
di rilù

dolce -torte farcite - spumante

Di De Riso

dosi per la crema: 8 tuorli, 100g zucchero, 450g spumante, 20g gelatina, 500g cioccolato bianco, 600g panna montata.

Dosi per la bagna: 100g acqua, 100g zucchero, 100g spumante.
Un pds normale o al cioccolato.

Preparazione della crema: montiamo i rossi con lo zucchero, vi uniamo lo spumante che avremo riscaldato e mettiamo sul fuoco come per la crema normale. Quando il tutto è ben amalgamato uniamo la colla di pesce ammollata, deve riprendere calore e poi vi uniamo il cioccolato spezzettato attenzione perchè il cioccolato tende ad attaccarsi alla pentola e potrebbe bruciare. Una volta che ha preso consistenza la facciamo intiepidire e vi uniamo la panna montata. Bagniamo il pds e facciamo uno strato di crema, poi pds bagniamo di nuovo e crema a coprire il tutto anche i bordi.

Questa è la ricetta data da lui ma io in corso d'opera ho messo meno colla di pesce circa 18g e la metà di panna perchè 600g sono davvero tanti. La quantità di crema va bene per farcire due torte del diametro 26cm

