



Torta alla mousse di cioccolato con le fragole - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

dolce - dolci al cioccolato - brandy - fragole

La ricetta l'ho presa dal sito della rivista cioccoweb.it, si chiama "Mousse scura al cioccolato". Io l'ho variata nella decorazione e nell'accostamento con le fragole.

Per il dolce:

450 g di cioccolato fondente extra amaro

125 g di burro morbido

3 cucchiaini di brandy

9 uova grandi

150 g di zucchero

Per la glassa al cioccolato:

2,25 dl di panna

225 g di cioccolato fondente extra amaro

2 cucchiaini di brandy

Per decorare:

1 cucchiaio di panna

riccioli di cioccolato bianco e al latte

Come si prepara

Preriscaldate il forno a 180°. Rivestite due stampi da 20 cm di diametro con carta da forno. Fate fondere a bagnomaria in una casseruola il cioccolato con il burro e quando il cioccolato sarà morbido, mescolate il composto fino a quando risulterà omogeneo. Togliete dal fuoco e incorporatevi il brandy. Sbattete con una frusta elettrica i tuorli con lo zucchero (tenendone da parte 2 cucchiaini) fino a che saranno gonfi e spumosi. Versate poco alla volta il cioccolato fuso e mescolate fino ad avere un composto bene amalgamato. Sbattete gli albumi e, quando cominciano a prendere consistenza, incorporatevi lo zucchero rimasto, finendo di montarli a neve ferma ma non troppo asciutta. Unite una grossa cucchiainata di albumi al composto di cioccolato, mescolate quindi unite il resto degli albumi. Dividete circa due terzi del composto nei due stampi, facendolo ben assestare; mettete da parte l'ultimo terzo. Cuocete in forno caldo per circa 20 minuti. Fate raffreddare per almeno 1 ora. Togliete i dolci dagli stampi e regolatene, con un coltello affilato, la superficie. Versate quindi sul primo disco (dal quale avrete tolto la carta da forno) la mousse rimasta, distribuitela uniformemente quindi capovolgetevi sopra il secondo disco. Togliete la carta anche da quest'ultimo e lasciate riposare 4/6 ore per farlo ben assestare. Per preparare la glassa riunite la panna, il cioccolato e il brandy in una casseruola larga e con fondo spesso e mescolate il composto, su fuoco medio, fino a che non risulterà liscio ed omogeneo. Fate raffreddare la crema fino a quando comincerà ad ispessire.

Come si presenta

Prendete con delicatezza il dolce e disponetelo su una gratella. Versate sul dolce metà della glassa e distribuitela su tutta la superficie. Attendete che si rapprenda quindi decorate con i riccioli di cioccolato bianco. Prima di servire a fette, scaldare la glassa rimasta, versatene un poco intorno ad ogni fetta e decorate la glassa con gocce di panna.

Il trucco perchè riesca:

Per rendere ancora più piatta la superficie dei dolci prima di farcirli, dopo aver livellato la calotta con un coltello, premetevi sopra delicatamente, per qualche istante, il palmo della mano aperta

Io ho decorato con le fragole immerse nella glassa, che ho riscaldato aggiungendo ancora un goccino di brandy. Viene bella lucida.

I bordi erano venuti già benissimo con quella glassa, è stupenda, bisogna usarla quando è appena tiepida, quasi temperatura ambiente, non fredda. Però con la codetta di cioccolato mi ispiravano di più!

Non ho dovuto sistemare i dischi, ma poichè l'impasto è tipo soufflé, e tende a sedersi e restringersi, consiglio uno stampo anche di 22 cm. Anche perchè poi va in frigo a rassodare, e io l'ho rimesso dentro al cerchio apribile con intorno una striscia di carta da forno perchè tenesse la forma, e ci ballava dentro.



eCucinando.it