

Torta ai tre cioccolati

Eccomi tornato, dopo diverse settimane di stop dovute sia alle ferie sia al trasloco nella nuova casa. Era proprio ora di ricominciare, e non si poteva fare se non con una sontuosa **torta al cioccolato !**

La ricetta mi è stata suggerita dalla mia amica Anna, e a memoria credo sia una delle più veloci da realizzare che io abbia mai fatto.

Si tratta di un dolce molto simpatico, che **non necessita di cottura in forno**; in pratica è una ricca base di biscotti (come un cheesecake), con sopra tre strati di crema al cioccolato in 3 gradazioni di colore (bianco/latte/fondente). E' molto bella da vedere e il gusto è ottimo e appagante.



Io la realizzo con il Bimby, ma si può tranquillamente realizzare anche senza, cuocendo le creme sul fuoco in un pentolino.

Vediamo come si procede:

Ingredienti per un teglia di 30cm di diametro (per una teglia più piccola, 22-24cm, ridurre le dosi a circa due terzi).

- 250 gr biscotti secchi tipo Oro Saiwa
- 100 gr burro
- 250 gr cioccolato bianco
- 250 gr cioccolato al latte
- 250 gr cioccolato fondente
- 600 gr latte intero
- 600 gr panna fresca
- 3 bustine di gelatina per torte (Tortagel)
- 1 tortiera a cerniera di diametro 30cm

Ritagliare un disco di carta forno del diametro 29cm, imburrare il fondo della tortiera e adagiarvi il disco premendo bene.

Nel boccale del Bimby (oppure in un frullatore), versare i biscotti e tritare a velocità massima fino ad ottenere una farina molto fine. Unire il burro, precedentemente fatto fondere a microonde, ed amalgamare bene. Versare il composto sabbioso sul fondo della tortiera e livellare bene con il dorso del cucchiaio.



Porre in frigorifero a raffreddare.

Sciacquare il boccale, poi inserire il cioccolato bianco a pezzi, 200 gr di latte + 200 gr di panna e 1 bustina di Tortagel. Cuocere: 7 minuti 90 gradi velocità 5. Se non si utilizza il Bimby, stemperare bene il Tortagel nei liquidi, aggiungere il cioccolato e cuocere a fiamma bassa per circa 6 minuti dalla bollitura, mescolando sempre. A cottura ultimata, estrarre la base dal frigorifero e versare la crema bianca sullo strato di biscotti.



Cuocere la crema al cioccolato al latte, seguendo lo stesso procedimento (250 cioccolato al latte, 200 latte, 200 panna, 1 bustina di Tortagel). Appena cotta, striare con una forchetta lo strato bianco e versarvi sopra la crema al cioccolato al latte.



Per ultima, cuocere la crema al cioccolato fondente e versarla sulla torta, anche questa volta rigando con una forchetta la superficie del secondo strato.

Attendere che la torta si raffreddi poi porre in frigorifero a rassodare per circa 3/4 ore.

Prima di servire, rimuovere la cerniera dello stampo e, aiutandosi con una spatola, trasferire la torta su un vassoio. Decorare la superficie con perline o riccioli di cioccolato (possibilmente nei tre colori) e servire subito.



NOTA: se non avete il Tortagel, potete sostituire anche con la gelatina in fogli (colla di pesce), nella dose di 4 fogli per ogni crema (12 fogli in totale). Ammollate la gelatina in acqua fredda per 10 minuti, poi strizzatela ed unitela alla crema durante la cottura, avendo cura di scioglierla completamente. In questo caso però, poichè la colla di pesce non addensa immediatamente, tra uno strato e l'altro dovrete fare passare almeno 1 ora, lasciando la torta in frigorifero, altrimenti le creme si mescoleranno.

