

Torta “Nuvola di Cioccolato”

Ho visto realizzare questa torta alla chef Nigella Lawson, mi sono incuriosito perché il dolce sembrava veramente “super cioccolatoso” ed ho provato. Ha una consistenza molto morbida e spumosa, per via della totale assenza di farina. Il sapore di cioccolato è intenso e la panna montata non zuccherata contrasta benissimo con il dolce della torta ad ogni morso. Un vero trionfo per il palato.



Il profumo del Cointreau e della scorza d'arancia sono a vostro piacimento, si possono anche omettere se si vuole un sapore di cioccolato senza variazioni.

Ingredienti per una torta diametro 26cm:

per la torta:

- 250 gr cioccolato extrafondente (**70%** cacao)
- 125 gr burro
- 6 uova
- 175 gr zucchero semolato
- 2 cucchiaini di liquore Cointreau (altrimenti si può usare del normale cognac o brandy)
- la scorza grattugiata di un'arancia

per la guarnizione:

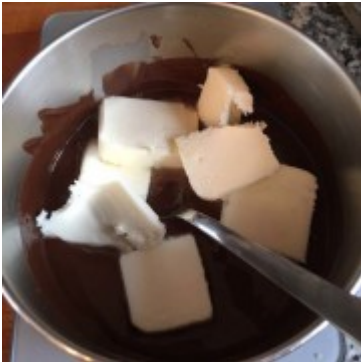
- 500 ml panna fresca
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di Cointreau (opzionale)
- 1/2 cucchiaino di cacao amaro per spolverizzare

Preriscaldare il forno a 180° (statico).

Ricoprire il fondo di una tortiera apribile di diametro 26cm

con un disco di carta forno.

Fondere il cioccolato a bagnomaria poi aggiungere il burro, mescolare e fare amalgamare il tutto.



Dividere le uova in questo modo: 4 albumi in una ciotola, 4 tuorli + 2 uova intere in una seconda ciotola. Montare gli albumi con la planetaria e quando sono già parzialmente spumosi aggiungere 100 gr di zucchero un cucchiaino alla volta, e continuare finché il composto è ben montato ma non a neve ferma, come in fotografia. Tenere a parte.

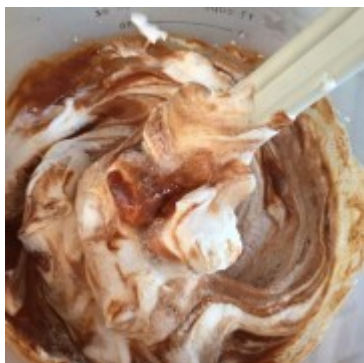


Unire alle restanti uova lo zucchero rimanente (75gr) e montare per circa 2 minuti fino a rendere le uova molto gonfie, aggiungere poi la scorza dell'arancia grattugiata e il liquore. Per ultimo, aggiungere la cioccolata fusa e mescolare tutto insieme con una spatola.



Ammorbidire il composto incorporando energicamente 2

cucchiariate di albumi montati, poi versare il resto degli albumi e incorporarli lentamente con un movimento rotatorio dal basso verso l'alto usando un leccapentole, senza smontare.



Versare il composto nella tortiera e infornare per 35 minuti, finché la torta non risulta lievitata e il centro non è più tremolante. Estrarre dal forno a lasciare raffreddare su una gratella senza rimuovere dalla teglia. Il centro si abbasserà molto durante il raffreddamento, come si vede in foto, ma l'effetto è voluto.



Poco prima di servire rimuovere gentilmente la tortiera, senza preoccuparsi troppo se si formano crepe o se i bordi non sono ben lisci. E' proprio il cratere che ci serve. Montare la panna con la vaniglia e il Cointreau, finché non è montata per 3/4 (cioè gonfia ma non troppo soda).

Versarla al centro della torta allargandola un poco per riempire il buco, e terminare spolverando pochissimo cacao amaro (meno di un cucchiaino) con un setaccio.

NOTA: è importante scegliere il cioccolato con il 70% di cacao, perchè un normale cioccolato fondente (50% circa) è troppo dolce e la dose di zucchero risulterebbe sbilanciata. Nel caso, ridurre lo zucchero direi a 100gr in totale (da

montare metà con gli albumi e metà con i tuorli).