

# TORTA CIOCCOLATO E PANNA

## Ingredienti

- 180 gr Farina
- 250 gr Panna Fresca (dal sapore leggermente acidulo?)
- 300 gr Zucchero
- 130 gr Cacao Amaro in Polvere
- 50 gr Burro
- 4 Uova intere
- 1 Cucchiaino di Zucchero Vanigliato
- 1 Cucchiaino Lievito per Dolci

## Come preparare la Torta al Cioccolato e Panna

Monta la panna. Metti da parte.

Inserisci nel boccale lo zucchero e il cacao. **10 Sec. Vel. 4.**

Aggiungi lo zucchero vanigliato, le uova, il burro. **1 Min. Vel. 4.**

Aggiungi la farina. **1 Min. Vel. 4.**

Aggiungi il lievito. **30 Sec. Vel. 3.**

Unisci delicatamente il composto ottenuto alla panna montata mettendoli insieme in una tortiera.

Inforna **40 Min. 180°.**

# TORTA DI MELE

## Ingredienti:

- 200 grammi di farina
- 3 mele gialle o rosse
- 50 grammi di zucchero di canna
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 2 uova
- 50 ml di latte
- 60 grammi di burro
- scorza di 1 limone

## Procedimento:

\_Per prima cosa lava il limone e poi grattugia finemente la scorza. Metti nel boccale lo zucchero la scorza di limone, per 20 secondi a velocità turbo. Unisci la farina, le uova, 50 grammi di burro e il latte per 30 secondi a velocità 5.

\_Lascia riposare nel boccale per 30 minuti. Fai andare per 5 secondi a velocità 5, poi unisci le mele lavate e tagliate a dadini per 10 secondi a velocità 1, aiutandoti con la spatola.

\_Imburra e infarina una tortiera e versa l'impasto al suo interno. Disponi sopra l'impasto il restante burro a fiocchetti e infornate a 180°C per 30 minuti.

## **TORTA SACHER**

### **Ingredienti:**

- 200 g di cioccolato fondente
- 4 cucchiaini di confettura di albicocche
- 10 cl di panna fresca
- 100 g di burro
- 5 uova
- 100 g di zucchero
- 75 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 200 g di acqua

### **Procedimento:**

1. Riscalda il forno a 170°, imburra la tortiera, rivestila con un disco di carta da forno. Imburra anche la carta da forno. metti nel boccale 100 g di cioccolato e trita per 20 secondi a velocità 7, aggiungi 50 g di burro e 100 g di acqua per 6 minuti a 70° a velocità 4. Aggiungi nel boccale 60 g di zucchero, i tuorli e la farina per 3 minuti a velocità 4. Metti la crema al cioccolato in una ciotola.
2. Lava e asciuga bene il boccale. Inserisci la farfalla e versa gli albumi con un pizzico di sale per 7 minuti a 37° a velocità 4, aggiungi 40 g di zucchero per 50 secondi a velocità 4. Versa il tutto nella ciotola della crema al cioccolato e mescola piano. Versa il composto nella tortiera e cuoci nel forno già caldo per 30 minuti. Sforнала e lasciala raffreddare. Taglia la torta orizzontalmente, ottenendo 2 dischi.
3. Sciogli a caldo la confettura di albicocca, stendila sul primo disco di torta e lasciala addensare. Sovrapponi il secondo disco. Spezzatta 100 g di cioccolato fondente e scioglilo a bagnomaria. Porta a ebollizione la panna, uniscila al cioccolato sciolto e mescola. Versa 2/3 della crema sul dolce e liscialo con una spatola di metallo. Con la crema rimanente spalma il contorno e lasciala rapprendere al fresco.

## **TORTA AL LIMONCELLO E NUTELLA**

### **Ingredienti:**

- 250 g. zucchero
- 250 g. farina
- 3 uova
- 130 g. di olio di semi
- 110 g. di acqua frizzante
- 20 g. di limoncello
- 1 bustina di lievito
- 400 g. nutella

### **Esecuzione:**

Montare le uova con lo zucchero fino a farle diventare spumose, aggiungere l'olio, l'acqua, il limoncello, la farina ed infine il lievito.

Imburrare uno stampo tondo da 26 cm o 25 pirottini x muffins da 7-8 cm (se la carta dei pirottini fosse leggera, usarne due per volta, così non c'è il rischio che prendano forme strane e che la pasta esca in fase di cottura).

Versarvi i 3/4 del composto o tutto e al centro mettere un cucchiaino di nutella nel caso dei pirottini o un cerchio nel caso della torta.

Cuocere in forno caldo (180 gradi) per circa 40 minuti, fara' fede la prova stuzzicadenti.

## **PLUM CAKE ALLA NUTELLA**

### **Ingredienti:**

- 250 grammi di farina "00"
- 250 grammi di zucchero
- 1 vasetto di yogurt bianco da 125 grammi
- 120 grammi di olio di semi
- 50 grammi di Nutella
- 3 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- scorza di 1 arancia

### **Preparazione:**

\_Metti lo zucchero e la scorza grattugiata dell'arancia nel boccale e lavora a turbo per 1 minuto. Aggiungì le uova e lo yogurt a velocità 4 per 1 minuto.

\_Poi aggiungi l'olio di semi e la e farina a velocità 4 per 30 secondi. Incorpora la Nutella e il lievito per 30 secondi a velocità 4.

\_In seguito versa il composto in uno stampo rettangolare da plum cake e cuoci nel forno preriscaldato a 170°C per 45 minuti. Poi sforna, fai raffreddare e servi il plum cake tiepido.

## **TORTA AL CIOCCOLATO**

### **INGREDIENTI**

250 gr. di farina

250 gr.di zucchero

250 gr. di burro morbido

4 uova grandi

50 gr.di cacao

2 bustine di lievito

### **ESECUZIONE**

Inserire nel boccale farina, lievito, zucchero e cacao 15" vel.3, aggiungere il burro morbido tagliato a pezzetti e far amalgamare per qualche secondo a vel.3, aggiungere le uova 20" vel.3. Si ottiene un impasto liscio e morbido da versare in una teglia imburrata ed infarinata.

L'impasto non deve superare i 3/4 della teglia.  
Cuocere per 20/30 minuti a 180° circa senza ventilazione.  
Sfornare e mettere a raffreddare la torta su gratella.

Teglia da 24 cm.

### **CREMA DI NUTELLA**

400 gr. di nutella

500 gr. di panna fresca

100 gr. di latte

#### **Preparazione**

Posizionare la farfalla nella posizione giusta davanti alla parte tagliente delle lame ed inserire panna e latte freddi nel boccale freddo : 45 sec. vel.2/3.

Se necessario aumentare il tempo di pochi sec.

Mettere la nutella in un contenitore ed amalgamarvi la panna montata dal basso verso l'alto con delicatezza.

Tagliare la torta raffreddata e farcirla con la crema e coprirla con panna montata e scaglette di cioccolato.

La torta può essere farcita anche di sola nutella e poi ricoperta con una ganache la cui ricetta si trova in TORTA DI VIANNE.

## **TORTA VIANNE**

#### **Ingredienti:**

125 g burro, a temperatura ambiente

150 g zucchero

2 uova

200 g cioccolato fondente

1 cucchiaino Cointreau

scorza 1 arancia

220 g farina

2 cucchiaini cacao amaro

1 busta lievito in polvere

250 ml latte

#### **Ingredienti per la ganache:**

250 g cioccolato fondente

375 ml panna

#### **Preparazione della torta:**

Riscaldare il forno a 180 gradi. Mescolare nel bimby la farina col cacao ed il lievito, per pochi sec. vel.2. Tritare il cioccolato per 5/10 sec. a turbo, e poi 5 min. 50° vel 2 e mettere da parte.

Sciacquare il boccale. Inserire nel boccale lo zucchero, e la buccia di arancia, 15 sec. vel TURBO.

Aggiungere il burro molto morbido e lavorare fino ad ottenere un composto soffice: 2 min. a vel. 3.

Aggiungere, con le lame in movimento vel 3, le uova, una alla volta,

il cioccolato fuso e intiepidito, il Cointreau per 30 sec. Vel. 5. Sempre a vel. 5, con lame in movimento versare farina, cacao, lievito setacciati insieme, poco alla volta, dal foro del coperchio, alternando al latte e lavorare ancora per un minuto.

Versate il tutto in una tortiera imburrata dal diametro di circa 25 cm ed infornate per 40 minuti. SarÃ pronta quando infilando al suo centro uno stecchino, ne uscirÃ pulito. Sformatela e rovesciatela su di una gratella in modo che si raffreddi bene.

#### **PREPARAZIONE BIMBY GANACHE:**

Tritare il cioccolato per 5/10 sec. a turbo, aggiungere panna e poi 5 min. 50° vel 2 e mettere da parte. Fare raffreddare in frigorifero per 1 ora. Trascorso questo tempo inserire la crema nel boccale con farfalla e montare 1 minuto a vel 2-3. Deve diventare bella spumosa. Versare la ganache al centro della torta e spalmare tutto intorno, con l'aiuto di una spatola di metallo, in modo da ricoprirla tutta. Ho fatto sciogliere del cioccolato bianco, l'ho steso su un assetto ricoperto di pellicola per alimenti e l'ho steso in uno strato sottile livellandolo con un coltello, poi l'ho messo in freezer per una mezz'oretta e alla fine l'ho spaccato a triangoli come veniva al caso...e li ho usati come decorazioni sopra la ganache.