



Torta a scacchi - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - dolci al cioccolato - panna

E' abbastanza semplice da eseguire ma contorta da spiegare...

La torta è fatta di strati orizzontali ognuno dei quali è composta da cerchi concentrici alternati di impasto alla vaniglia ed al cacao.

Ovviamente per comporre la scacchiera bisogna invertire l'ordine dei colori ogni volta che si esegue uno strato.

Quindi se la torta è fatta di 5 strati, 3 cominciano al centro col cioccolato e 2 con la vaniglia. Poi si assemblano gli strati, inumiditi con del latte, con un piccolo strato di panna, oppure, con una crema vaniglia e brandy avendo cura di disporre i dischi in maniera tale da alternare i colori del centro e quindi formare la scacchiera interna.

Per l'impasto:

500 gr farina 00, 200 gr zucchero semolato, 3 uova, 100 gr margarina, 1 bicchiere di latte, 40 gr cacao, 1 bustina di lievito, vanillina in polvere.

Procedimento:

lavorate la farina con le uova intere, lo zucchero, la margarina ammorbidita ed il latte; aggiungere il lievito e suddividere in due parti l'impasto; in uno aggiungere il cacao mentre nell'altro aggiungere la vanillina e farina quanto basta per raggiungere la stessa consistenza dell'impasto al cacao. Quindi con l'aiuto di due siringhe per dolci, si sconsiglia vivamente il sac a poche, eseguire su una base di carta oleata i cerchi concentrici alternando le due siringhe ed infornare gli strati (se ci entrano anche a 2 alla volta) in forno caldo a 180° per circa 20 min (poi ci si regola ad occhio) sfornate.

Assemblate il tutto come spiegato sopra e rivestite con una colata di cioccolato fondente ammorbidito col latte.

Raccomandazione:

alternate i colori altrimenti non viene la scacchiera!

L'impasto deve essere abbastanza denso da permettere di eseguire i cerchi senza molte difficoltà, per esempio con la siringa si esegue il primo strato facendo il centro alla cioccolata, poi attaccato si fa' il giro con la vaniglia, poi se ne fa' sempre attaccato un'altro alla cioccolata e così via.

Mi raccomando gli strati orizzontali devono essere cotti ognuno separatamente altrimenti l'impasto si mischia!

Armatevi di buona volontà perchè per la prima volta si pasticcia un bel pò.