



Torta di cioccolato e amarene - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - torte farcite - panna

Ingredienti:

4 uova, 120 g di zucchero, 100 g di cioccolato da fondere, 160 g di farina, 1 cucchiaino di lievito, un barattolo di amarene sciroppate da 400 g, 4 fogli di gelatina, 300 ml di panna da montare.  
Per decorare 200 ml di panna da montare, 100 g di cioccolato da fondere, alcune ciliegie.

Preparazione:

Sbattete a lungo le uova con lo zucchero e 4 cucchiai di acqua fino ad ottenere una spuma ben ferma. Aggiungete con delicatezza il cioccolato fuso e la farina a cui è stato aggiunto il lievito e versate il composto in una tortiera a cerniera di 24 cm di diametro. Infornate a 175° per 20-25 minuti. Lasciate raffreddare e tagliate la torta orizzontalmente e rimettete il fondo nella tortiera. Lasciate scolare le amarene e unite allo sciroppo la gelatina (ammollata e sciolta secondo le indicazioni). Montate la panna e unitela allo sciroppo di amarene. Versate metà del composto sul fondo della torta, distribuitevi sopra le amarene e ricoprite con il secondo disco di torta. Completate con il resto della crema e lisciate il tutto prima di mettere in frigorifero per almeno 3 ore. Decorate la torta con la panna montata, con i ventagli di cioccolato e alcune ciliegie (o amarene sciroppate).