



Torta al cioccolato, noci e vino rosso - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolci al cioccolato - noci - vino

Ingredienti:

150 g di burro a temperatura ambiente, 150 g di zucchero, 3 uova, 150 g di cioccolato da fondere, 150 g di farina, 2 cucchiaini di lievito in polvere, 50 g di noci tritate.

Per la gelatina di vino: 300 ml di vino rosso, 50 g di zucchero, 5 fogli di gelatina.

Per decorare: 100 g di gherigli di noci, 200 g di cioccolato da fondere, 50 ml di panna da montare.

Preparazione:

Battete il burro con lo zucchero e aggiungete ad una ad una le uova. Unite poi il cioccolato fuso, le noci e la farina miscelata con il lievito. Versate il composto in una tortiera di 24 cm di diametro e infornate a 175° per 40 minuti circa. Preparate nel frattempo la gelatina di vino: scaldate il vino con lo zucchero fino a che quest'ultimo non si sia sciolto, aggiungetevi la gelatina (ammollata e disciolta secondo le indicazioni) e lasciate raffreddare il tutto fino a che non comincerà a solidificare. Lasciate raffreddare e sformate la torta. Tagliatela a metà in senso orizzontale. Distribuitevi la gelatina di vino e coprite con la parte superiore della torta. Mettete la torta in frigo per almeno 2 ore. Per decorare la torta intingete le noci per metà nel cioccolato fuso e disponetele ad indurirsi su un foglio di carta forno. Aggiungete la panna al cioccolato rimasto e stendete la crema sulla torta. Decorate con le noci al cioccolato.