



Torta al cioccolato bianco - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolce al cioccolato - cointreau

Ingredienti:

Per pan di spagna:
uova intere n° 6, zucchero semolato g. 180, farina g. 160, vanillina g. 4
scorza limone e arancio g. 5, burro g. 20

Per farcitura interna (ganache):
Latte g. 200, Cioccolato bianco g. 200, Tuorli d'uovo g. 100, Zucchero semolato 80, Amido mais g. 20
Gelatina in foglie g. 10, Cointreau g. 30

Per glassaggio al cioccolato bianco:
Cioccolato bianco g. 200, Panna fresca g.150, Acqua g. 200, Zucchero semolato g. 100

Porre le uova in un bacinella con lo zucchero e le scorze di agrumi, sbattere con una frusta, tenendo il recipiente a bagnomaria, procedere per dieci minuti, togliere dal bagnomaria e ultimare la montata con l'aiuto di una frusta elettrica, quando il composto risulterà ben fermo, incorporare la farina opportunamente passata al setaccio fine e la vaniglia, porre in tortiere precedentemente, imburrate, mettere in forno a 200° per 15 - 20 minuti.

Portare a bollire il latte con lo zucchero, togliere dal fuoco e unire il cioccolato a piccoli pezzi, incorporare la gelatina, precedentemente spugnata in acqua fredda, unire l'amido di mais e i rossi d'uovo, ultimare con il Cointreau. Porre il stampo circolare e abbattere di temperatura in freezer.

Bollire l'acqua con lo zucchero, ridurre fino a metà del contenuto, unire la panna e il cioccolato bianco, mescolare fino a completo scioglimento.

Composizione della torta: Tagliare di traverso il pan di spagna, unire la ganache o farcitura interna, ghiacciata, richiudere con il restante pan di spagna, glassare con la glassa a temperatura ambiente, posizionando la torta su una griglia, in modo da far colare la glassa in eccesso, colare al centro della torta una goccia di cioccolato fondente, spatolare, in modo da ottenere l'effetto marmorizzato, decorare con bastoncini di cioccolato.

