



Torta a scacchiera - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

dolce - torte farcite - cioccolato

La ricetta e le idee le ho prese in buona parte da Cockaound, confrontando con un'altra ricetta tedesca

ingredienti:

150 gr farina
150 gr maizena
300 gr burro
300 gr zucchero
7 uova (4 uova intere + 3 tuorli)
50 gr cacao amaro
1 bustina di lievito vanigliato

per la ganache di copertura:
250 gr panna
250 gr cioccolato fondente

per la crema diplomatica:
250 gr. panna
250 gr.crema pasticcera

per la bagna:
500 gr.acqua
100 gr.zucchero
un bicchierino di rhum

montare il burro ammorbidito con lo zucchero poi unire prima i 3 tuorli uno ad uno, poi le 4 uova intere sempre una per volta fino ad ottenere un bel composto spumoso.

Aggiungere la farina mischiata alla maizena ed al lievito (tutto setacciato) (io ho usato 4 gr.di ammoniaca anzichè il lievito) dividere l'impasto in due parti e aggiungere ad una metà il cacao amaro.

Ho usato due teglie da 21 cm di diametro, però ho fatto il "disegno" dei cerchi dei cerchi sulla carta forno, che ho steso nel fondo della teglia (così avevo la traccia)



mettere i composti ottenuti in due sac a poche e iniziare a fare i vari cerchi.. se il primo strato ha il centro con impasto al cacao, il secondo dovrà averlo con impasto bianco

strato con il centro di cacao



con le dosi sopradette sono venute 4 basi.

Infornare a 180° per 20' circa.(anche 15 sono sufficienti dipende dal forno, io ho usato il forno tradizionale)

Quando i dischi sono freddi, metterli uno sopra l'altro, alternandoli a seconda del colore del centro di ognuno.

La ricetta prevede di spennellare la superficie di marmellata tiepida diluita o, di miele tiepido diluito.



questo passaggio serve ad "incollare" i diversi strati di dolce, ma a mè non piacciono le torte "asciutte") quindi ho spennellato i dischi prima di bagna al rhum e sopra la crema diplomatica, sull'ultimo disco ho messo solo la bagna.



assemblata



Con la ganache al cioccolato ho decorato il sopra e il bordo della torta ed ecco la mia torta finita



tagliata

