

TORTA PAZZA CIOCCOLATO E CARMELLO

con frutta secca



Preparazione : 25 min - **Riposo :** 4 ora(e) - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 8 persone

- 1 pasta frolla - 100 ml di panna da montare - 100 g di frutta secca tritata - (noci, mandorle, pistacchi) - 100 g di zucchero in polvere - 30 g di burro mezzo sale - 20 g di uvetta - 30 g di zucchero a velo -
GANACHE AL CIOCCOLATO : - 250 g di cioccolato fondente - 50 g di burro - 100 ml di panna da montare

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6). Mettere la palla di pasta frolla su un piano di lavoro infarinato e stenderla con un matterello aggiungendo della farina ogni tanto, poi usarla per foderare uno stampo per torte di 26 cm di diametro circa.

2. Coprire la superficie della torta con un foglio di carta forno, delle sfere di ceramica o dei legumi secchi e infornare la pasta in bianco per 20 minuti, poi togliere la carta forno e le sfere e proseguire la cottura per altri 5 minuti. Durante la cottura, preparare la ganache al cioccolato e metterla da parte.

3. Tirare fuori il fondo di torta dal forno e lasciarlo raffreddare. In una pentola, fare scaldare lo zucchero a fuoco dolce finché si caramella, senza mescolare. In un'altra pentola, far scaldare la panna fino all'ebollizione. Quando il caramello ha preso un bel colore, aggiungere la panna fuori dal fuoco e mescolare bene. Aggiungere il burro mezzo sale tagliato a pezzetti finché si scioglie completamente.

4. Versare il caramello sul fondo della torta e cospargere di frutta secca e uvetta. Mettere da parte per 1 ora al fresco in modo che il caramello si indurisca.

5. Coprire la torta con la ganache al cioccolato, lisciare con una spatola e lasciare riposare a temperatura ambiente per 3 ore. Cospargere di zucchero a velo al momento di servire.

GANACHE AL CIOCCOLATO

1. Mettere il cioccolato a pezzetti, il burro e la panna nel contenitore di metallo, poi avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60°C. Se necessario, mescolare. Riavviare 30 secondi/velocità 3/100°C, se necessario lisciare la ganache.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016