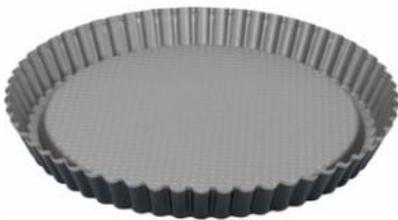


Torta bicolore

Questa torta è molto facile da fare, io realizzo l'impasto come per la mia torta al cioccolato (trovate la ricetta qui), fatta solo con 2 uova al posto di tre; bisogna utilizzare però uno **stampo dal fondo rialzato**, come quello che vedete **in fotografia qui sotto**. Si trova online e in tantissimi negozi e supermercati. Questo è quello che ho io: **LINK**.



Con questo tipo di stampo, una volta cotta e raffreddata la torta, questa si può capovolgere su un piatto da portata e, nel disco risultante al centro (dato dal fondo rialzato dello stampo), si può aggiungere una crema che poi, solidificando in frigorifero, crea questo bell'effetto bicolore. In questa ricetta ho usato una **crema ganache al cioccolato bianco**, ma si può usare crema pasticcera o altro.

Ingredienti:

per la torta:

- 2 uova
- 130 gr zucchero semolato
- 65 gr burro
- 50 gr fecola di patate
- 50 gr cacao amaro
- 50 gr farina 00
- 1 bicchiere scarso di latte intero

- 10 gr di lievito per dolci (2/3 di bustina)
- un pizzico di sale

per la **crema ganache** al cioccolato bianco:

- 300 gr di cioccolato bianco
- 200 gr di panna fresca

Dividere i tuorli dagli albumi, e montare a neve questi ultimi con le fruste, aggiungendo un pizzico di sale. Tenere a parte. Montare i tuorli con tutto lo zucchero, aggiungendo eventualmente un filo di latte, fino ad ottenere un composto molto spumoso. Sempre montando, unire il burro precedentemente fuso a microonde e lasciato leggermente raffreddare. Setacciare le farine e il lievito insieme, unire gli ingredienti secchi ai tuorli un terzo per volta intervallandoli con il latte, fino ad esaurimento.

Imburrare e infarinare lo stampo e , al centro, appoggiare un disco di carta forno del diametro esatto del cerchio, in modo da facilitare il distacco della torta dopo la cottura. Versare l'impasto nella tortiera e cuocere in forno a 170° ventilato per circa 30 minuti. Togliere dal forno, lasciare raffreddare completamente poi sformare sul piatto da portata. Rimuovere delicatamente il disco di carta forno dalla torta.

Ecco come si presenta la torta sformata e ribaltata, pronta per accogliere la crema:



Preparare la **crema ganache**:

Tritare il cioccolato o grattugiarlo e metterlo in una ciotola capiente. In un pentolino, portare a bollore la panna

mescolando spesso. Appena la panna tocca il bollore spegnere il fuoco e versare nella ciotola sopra al cioccolato bianco. Mescolare con un leccapentole fino a fare sciogliere completamente il cioccolato.

Versare subito la crema sul fondo della torta ribaltata, fino a riempirlo completamente (senza farlo trascinare), e mettere in frigorifero per qualche ora a rassodare.

NOTA: la crema ganache, una volta fredda, può essere montata con le fruste fino ad ottenere una consistenza tipo mousse, e successivamente utilizzata per guarnire torte o cupcake con l'ausilio del sac-à-poche. Mantiene bene la forma ed è morbida e facile da utilizzare per la decorazione.