

Torta doppia crema



Pasticciamocongiusy □ torta doppia crema □

Spopolava su internet, ancora non sono riuscita a capire perchè questa torta si chiami così, Nua, so solo che ho visto la foto e mi è venuta voglia di farla! Se riesci a scoprirlo tu fammi sapere, intanto assaggiala!

★ INGREDIENTI ★

x la base:

- 300 gr di farina
- 180 gr di zucchero
- 4 uova
- 40 ml di olio EVO
- 100 ml di latte
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- la buccia di un limone grattugiata o una fialetta di aroma al limone

x la crema:

- 1 uovo
- 500 ml di latte
- 120 gr di zucchero
- 60 gr di farina
- la buccia di un limone grattugiata o una fialetta di aroma al limone
- 1 bustina di vanillina
- 50 gr di cioccolato al latte
- 50 gr di cioccolato fondente

N.B. tra base e crema ti servono in totale 360 gr di farina, 5 uova, 300 gr di zucchero, la scorza di due limoni, 2 bustine di vanillina e 600 ml di latte

★ PROCEDIMENTO ★

Prepara la crema che dovrà raffreddarsi prima di unirla alla base:

- frulla con le fruste elettriche tutti gli

ingredienti tranne il cioccolato

- versa in una casseruola e cuoci a fuoco basso mescolando continuamente fino a ottenere una crema abbastanza densa e lascia raffreddare
- sciogli a bagnomaria i due tipi di cioccolato e lascia raffreddare anche loro

Prepariamo la base:

- Monta le uova con lo zucchero
- Aggiungi il limone e la vanillina
- Versa a filo l'olio sempre continuando a sbattere.
- Aggiungi il latte e amalgama ancora qualche minuto.
- Setaccia la farina con il lievito
- aggiungilo al resto mescolando bene fino al completo assorbimento
- imburra ed infarina uno stampo da torta (26 cm), versa il composto
- dividi la crema oramai raffreddata in due porzioni
- ad una metà aggiungi i cioccolati fusi e mescola bene per fare la crema al cioccolato
- versa a cucchiainate la crema bianca e la crema al cioccolato su tutta la superficie del dolce
- inforna a 170° per 45 minuti

Lascia raffreddare e spolvera con zucchero a velo!

