

## TORTA RENOIR CON GANACHE AL CAFFE'

Categoria: OCCASIONI SPECIALI

### INGREDIENTI PER LA GANACHE AL CAFFE' (10 pax)

Panna fresca 500g

Caffè solubile 1 cucchiaio

Burro 30g

Cioccolato bianco EMILIA 300g

### INGREDIENTI PER LA BASE DELLA TORTA (10 pax)

Cioccolato fondente EMILIA 100g

Farina 00 110g

Zucchero 110g

Cacao amaro in polvere EMILIA 50g

Caffè solubile 3 cucchiari

Uova nr. 3

Vanillina 1 bustina (o 1 bacca di vaniglia)

Sale 1 pizzico

Lievito in polvere per dolci 1 cucchiaino

### INGREDIENTI PER LA COPERTURA (10 pax)

Cioccolato fondente EMILIA 200g

Caffè solubile 1 cucchiaio

Panna fresca 100 ml

Rum ½ bicchierino

### PROCEDIMENTO

Per la ganache: versare la panna in un tegame e portarla a ebollizione, toglierla dal fuoco e aggiungere lo zucchero, il cioccolato bianco tagliato finemente, il burro e il caffè solubile; a emulsionare bene con il frullatore a immersione, quindi versare il composto in un recipiente, coprire con la pellicola e lasciare riposare in frigorifero.

Per la base della torta: montare le uova con lo zucchero e un pizzico di sale fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, continuando a mescolare unire la farina, il cacao e il caffè solubile, la vanillina, il cioccolato precedentemente fuso e infine il lievito. Versare il composto ottenuto in uno stampo rettangolare cm. 26 x 20 precedentemente imburrato e infarinato. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti. Sforare e lasciarla riposare e raffreddare. Riprendere la ganache precedentemente preparata dal frigorifero e montarla con una frusta o un frustino elettrico. Lasciarla raffreddare un pochino, mentre tagliamo la torta raffreddata a metà. Farcire la torta con la ganache, coprirla con pellicola trasparente e metterla a riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

Per la copertura: sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria con la panna fresca, il caffè solubile e ½ bicchierino di rum; amalgamare bene e togliere dal fuoco. Lasciare intiepidire leggermente, quindi prendere la torta, appoggiarla su una griglia coperta con carta da forno e versare la copertura sulla torta, compresi i bordi, eventualmente rifinire con una spatola. Quando il cioccolato si sarà raffreddato e indurito spostare la torta su un piatto da portata. Con il cioccolato colato sulla carta forno, non completamente indurito, fare dei riccioli da utilizzare la guarnizione, aiutandosi eventualmente con un arricciaburro.

### **CONSIGLI E SUGGERIMENTI**

Quando unite le farine usate una spatola e mescolate piano piano dal basso verso l'alto facendo "entrare" aria, in questo modo a fine cottura la torta risulterà più morbida. Conservare la torta in frigorifero.

- DIFFICOLTA': 3/5
- Preparazione + cottura : 1 h e 20 min
- Tempo di raffreddamento: 30 min.
- TEMPO TOTALE: 1 h e 50 min.