

Torta arcobaleno



Tempo preparazione:
40 minuti

Tempo di cottura:
40 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

150g di cioccolato al latte di buona qualità
175g di farina autolievitante
1 cucchiaino di lievito in polvere
150g di zucchero di canna
150g di burro leggermente salato, molto morbido
3 grosse uova
3 cucchiai di latte
1 banana media, schiacciata

Istruzioni per la preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare e coprire con carta oleata il fondo di due stampi quadrati di 20cm. Grattugiare grossolanamente due terzi del cioccolato, con il disco grosso dell'apparecchio, e sminuzzare il resto nel recipiente del food processor. Mettere da parte.



2. Versare farina, lievito in polvere e zucchero nel recipiente del mixer. Fare una fontana al centro e aggiungere il burro, le uova e il latte (il burro deve essere molto morbido). Lavorare insieme gli ingredienti con la frusta a K sulla velocità 3 (con paraspruzzi in posizione), poi portare la velocità a 5 per circa 2 minuti, fino ad avere una miscela leggera e spumosa.

Incorporare delicatamente il cioccolato grattugiato e a pezzettini e la banana schiacciata.

3. Dividere la miscela in pari misura negli stampi. Livellare delicatamente la miscela col dorso di un cucchiaio o con una spatola. Infornare insieme gli stampi per 25-30 minuti, fino a quando la pasta non risulta elastica al tatto e inizia a staccarsi dai bordi.

4. Togliere dal forno e lasciare raffreddare negli stampi per 5 minuti. Capovolgere su una griglia. Togliere la carta oleata e lasciare raffreddare per circa 1 ora prima di applicare la glassa.

Torta arcobaleno con candeline

Spezzettare e sciogliere 225g di cioccolato bianco in una pirofila, a bagnomaria, cuocendo a fuoco lento su una pentola di acqua calda ma non in ebollizione. Togliere dalla pentola e mettere da parte per 5-6 minuti.

Ora aggiungere 200ml di panna (o panna acida) e mescolare fino a ottenere una crema lucida, poi lasciare raffreddare e addensare (per 5 minuti circa). Spalmare su metà della torta poco meno di metà del cioccolato, poi coprire con la seconda metà e decorare con il cioccolato rimasto. Per decorare, disporre bonbon, gelatine di frutta ecc. e infilare candeline colorate attorno e al centro della torta.