

# Serata Vegan “Misteriosa”



1 novembre 2018

Museo etnografico “C’era una volta” di Alessandria

## Ricette Misteriose

? CASTAGNACCIO.....	1
? CHEESE CAKE AL TOFU, QUARK E PANNA.....	2
? CHEESE CAKE AGLI ANACARDI, COCCO E CACAO.....	3
? PANDI SPAGNA ALL’ACQUAFABA.....	4
? TORTA DI MELE.....	6
? TORTA DI NOCCIOLE.....	8

# ? CASTAGNACCIO

Tutti gli ingredienti sono per una tortiera a cerniera di 26 cm di diametro.

- *850 ml di latte di riso al naturale*
- *500 g di farina di castagne*
- *120 g di pinoli*
- *60 g di uvetta sultanina*
- *50 ml di olio di extravergine di oliva*
- *La scorza grattugiata di un'arancia*
- *4 noci*
- *3 datteri Medjugorje (opzionale)*
- *2 fichi secchi (opzionale)*
- *1 rametto di rosmarino*
- *1 pizzico di sale*

Ammollare l'uvetta nell'acqua tiepida per circa 10 minuti. Ammollare anche i pinoli in un altro recipiente, in questo modo si evita di bruciarli durante la cottura del dolce o che anneriscano.

Nel frattempo setacciare in una ciotola la farina di castagne e il sale. Aggiungere la scorza grattugiata di un'arancia e metà dell'olio extravergine di oliva. Sbattendo gli ingredienti secchi con la frusta unire a filo il latte di riso. Amalgamare bene tutti gli ingredienti, si può usare uno sbattitore elettrico. Il composto deve cadere dalla frusta, fluido, ma non deve essere eccessivamente liquido.

Utilizzare una tortiera con cerniera. Ricoprire il piatto della tortiera con della carta forno e ungerla leggermente con dell'olio, anche i bordi. Versare l'impasto nella tortiera fino a raggiungere un'altezza di 2 cm. Se viene fatta più alta, la torta risulterà troppo umida.

Informare la torta nel forno già caldo a 200° a metà altezza e cuocere per circa 5 minuti in modo che l'impasto si addensi un po'. Intanto scolare e strizzare bene l'uvetta e aggiungerla quindi composto. Opzionalmente si possono aggiungere anche dei datteri e dei fichi secchi, fatti a pezzetti. È preferibile aggiungere l'uvetta (i datteri e i fichi) quando l'impasto ha iniziato ad addensarsi un po', altrimenti, se aggiunti subito, finiranno tutti sul fondo. Rimescolare con un cucchiaino e continuare la cottura per altri 5 minuti, dopodiché scolare i pinoli e distribuirli sulla superficie del dolce, aggiungere anche i gherigli delle noci, gli aghi di rosmarino e l'olio restante, sulla superficie, quindi continuare la cottura per altri 30 minuti.

Trascorso il tempo, si possono dorare un po' i pinoli riscaldando il forno dall'alto con la griglia elettrica (4 minuti). Alla fine spegnere e lasciare raffreddare il castagnaccio nel forno.

# ? CHEESE CAKE AL TOFU, QUARK E PANNA

*Si chiama cheese cake ma al posto del formaggio qui c'è il tofu e il quark.*

Tutti gli ingredienti sono per una tortiera a cerniera di 22 cm di diametro.

## **Base per la torta**

- 160 g fiocchi di avena mignon
- 50 g malto di riso
- 40 g mandorle bianche ridotte in granella con un frullatore
- 40 g nocciole tostate ridotte in granella con un frullatore
- 25 g olio di mais o girasole deodorato o di riso
- 25 g succo di mela concentrato

Mescolare bene in una ciotola tutti gli ingredienti secchi e poi aggiungere quelli liquidi e amalgamarli con un cucchiaino di legno. Ungere la base della tortiera con un goccio di olio di mais e infarinarlo oppure (meglio) usare la carta forno. Sopra disporvi il composto e appiattirlo in modo uniforme con la punta delle dita bagnate con acqua (affinché il composto non si appiccichi alle dita). Infornare per 5 minuti a 180° (forno già caldo). Poi estrarre dal forno e lasciare raffreddare.

## **Farcitura**

- 250 g di quark di soia al naturale o in alternativa yogurt bianco di soia al naturale (freddo)
- 250 g di panna di soia per dolci (fredda)
- 200 g di tofu al naturale (freddo)
- 100 g di succo di mela limpido
- 3 cucchiaini di succo di agave
- 1 cucchiaino raso di agar-agar in polvere
- 1 limone (buccia, solo la parte gialla)

Frullare tofu insieme alla buccia del limone. Aggiungere il quark e il succo di agave e continuare a frullare fino a ottenere un composto cremoso. Montare la panna con la frusta. Unire quindi la panna montata al composto e continuare a montare. Scaldare in un pentolino il succo di mela con l'agar-agar, a fiamma bassa, fino portare a ebollizione per 2 minuti, sempre mescolando con un frustino. Lasciare intiepidire un pochino (da non risultare ancora bollente) e versare il liquido nel composto montato e amalgamarlo ancora (servirà a rendere più stabile la farcitura quando si raffredderà). Stendere la farcitura nella tortiera sulla base, livellandola bene, e mettere in frigo per 3-4 ore.

## **Gelatina**

- 100 ml di succo di mela limpido
- 1/2 cucchiaino di curcuma
- 1/2 cucchiaino di agar-agar in polvere
- alcune gocce di essenza di limone

Scaldare in un pentolino il succo di mela con l'agar-agar. Aggiungere poi la curcuma. A fiamma bassa, portare a ebollizione per 2 minuti, sempre mescolando con un frustino. Aggiungere alcune gocce di essenza di limone e mescolare ancora. Lasciare intiepidire (da non risultare ancora bollente) e versare uniformemente sulla farcitura della torta (che nel frattempo era stata messa in frigo). Decorare con piccola frutta, come fragole, mirtilli, lamponi, da appoggiare sulla gelatina quando ancora liquida.

Conservare in frigo e consumare fredda.

# ? CHEESE CAKE AGLI ANACARDI, COCCO E CACAO

*Si chiama cheese cake ma al posto del formaggio qui ci sono anacardi.*

Tutti gli ingredienti sono per una tortiera a cerniera di 18 cm di diametro.

## Da fare il giorno prima

- *150 g di anacardi*

La sera prima, mettere a bagno gli anacardi.

## Base della torta

- *100 g di gherigli sbriciolati di noci Pecan*
- *6 datteri grossi (tipo Medjoul)*

Tritare nel mixer le noci pecan con i datteri, versare il composto sul fondo della tortiera, foderato con un foglio di carta da forno, premendolo bene con il dorso di un cucchiaio per compattarlo, poi trasferire lo stampo nel freezer per 30 minuti.

## Farcitura

- *gli anacardi messi a bagno la sera prima e scolati*
- *8 cl di olio di cocco (8-9 cucchiaini)*
- *4 dl di latte di cocco in lattina (latte, non "bevanda" al cocco)*
- *1 dl di sciroppo d'acero*
- *40 g di cacao amaro*
- *mezzo cucchiaino raso di vaniglia Bourbon in polvere*

Frullate nel mixer gli anacardi sgocciolati con l'olio e il latte di cocco freddo, lo sciroppo d'acero, il cacao e l'interno del baccello di vaniglia (o la vaniglia in polvere), poi azionare fino a ottenere una crema omogenea. Versare il composto nella teglia con la base preparata, coprire con la pellicola e mettete a riposare in frigorifero per almeno 4-6 ore.

## Decorazione

- *100 g di cioccolato fondente*
- *20 g di gherigli di noci pecan interi*
- *granella di nocciole*
- *fiori eduli*

Togliere il cerchio della tortiera a cerniera. Fondere a bagnomaria il cioccolato, versarlo in una tasca da pasticciere con un forello piccolino (2 mm), poi formare un motivo a fili paralleli sulla superficie della torta. Completare con i gherigli di noci, spolverizzare con granella di nocciole e posizionare le corolle dei fiori.

Conservare in frigo e consumare fredda.

## ? PANDI SPAGNA ALL'ACQUAFABA

*L'acquafaba si usa in tutte quelle preparazioni di dolci dove sono previste chiare d'uovo montate a neve. Per ottenere una spuma perfetta ma vegan, usare l'acqua di cottura dei ceci bio già pronti, in vasetto di vetro, e usarla fredda.*

Tutti gli ingredienti sono per una tortiera a cerniera di 22 cm di diametro.

### **Pan di Spagna**

- 100 g. + 50 g. di farina (100 di tipo 0 e 50 integrale oppure tutta tipo 0)
- 150 g. fecola di patate
- 100 g. + 50 g. di zucchero (100 a velo e 50 greggio di canna chiaro)
- 100 g. aquafaba (acqua di cottura dei ceci)
- 100 g. latte di soia non dolcificato
- 50 g olio di mais deodorato
- 1 bustina intera di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- 1 scorza di limone grattugiata (opzionale)
- 1/2 cucchiaino di curcuma
- 1 tazzina da caffè di mirin di riso

Con la planetaria e la frusta a filo, montare l'acquafaba a velocità sostenuta, per 10 minuti, finché non sarà abbastanza schiumosa. Aggiungere l'aceto di mele per renderla più stabile e neutralizzare il retrogusto del legume. Continuando a montare, aggiungere i 100 g. di zucchero a velo, un cucchiaino per volta, lentamente, il tutto per circa 20 minuti. Si otterrà una spuma stabile e soda<sup>(\*)</sup>.

*(\*) Ci si può fermare qui e su una teglia da forno formare con la sacca poche delle meringhe da cuocere a 100° per circa un'ora e 45 minuti. Nel caso delle meringhe, aromatizzare prima la spuma con qualche goccia di essenza di limone.*

Per continuare con la ricetta della torta, setacciare a parte i due tipi di farina, il lievito e la curcuma. Liberare poi il recipiente della planetaria dall'acquafaba montata, spostandola temporaneamente in un altro recipiente, lavare e rimontare la frusta a filo. Versare nello stesso recipiente l'olio, aggiungere la scorza di limone grattugiata e lasciare riposare qualche minuto. Azionare la planetaria e versare il latte di soia ed emulsionare il latte con l'olio. Cambiare la frusta della planetaria con quella a foglia. Azionare la planetaria e aggiungere un po' per volta i 50 g. di zucchero e poi, fino al completo assorbimento, un cucchiaino di farina e un cucchiaino di fecola, una volta uno e una volta l'altro, alternati. Deve venire un composto liscio, uniforme e cremoso. Se troppo asciutto, aggiungere ancora un poco di latte di soia. A questo punto incorporare a mano con un cucchiaino di legno, un cucchiaino per volta, fino al completo assorbimento, l'acquafaba montata, delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto. Assicurarsi che la cucchiainata venga completamente assorbita prima di aggiungere la successiva.

Ungere la tortiera con un goccio di olio e infarinarla. Versarci il composto ottenuto e infornare in forno preriscaldato a 170° per circa 45 minuti. A fine cottura, lasciare riposare il dolce nel suo stampo. Quando sarà freddo lo si può togliere dalla tortiera e tagliare a metà altezza e ottenere due dischi tra cui si metterà poi la crema pasticcera. Intanto inzuppare la parte interna del disco inferiore (la base) con mezza tazzina di mirin di riso: basta utilizzare un pennello imbevuto nella tazzina e spennellare la parte interna del disco. Fare la stessa cosa con l'altro disco (quello superiore) e l'altra metà di mirin, ma spennellando la parte superiore, esterna (in modo che il liquido, per gravità, scendi poi verso il basso).

## Crema pasticcera

- 350 g latte di soia non dolcificato
- 120 g di zucchero greggio di canna chiaro
- 50 g amido di mais
- 1 scorza limone intera

Per fare la crema pasticcera, in un pentolino versare il latte e la buccia di limone e cominciare a scaldarlo lentamente. In una tazza mettere l'amido. Quando il latte sarà caldo ma non bollente, versarne un po' (circa un terzo) nella tazza con l'amido e con una frusta amalgamare velocemente affinché non si formino dei grumi. Quando il composto sarà uniforme e senza grumi, versarlo nel resto del latte nel pentolino, aggiungere lo zucchero (o in alternativa del succo di agave) e continuare lentamente la cottura, sempre mescolando con una frusta, finché non si addensa e bolle. Cuocere ancora per 2 minuti. Versare la crema in una tazza eliminando la buccia di limone e ricoprirla con una pellicola, a contatto, perché non prenda aria e non si formi la crosta, e lasciarla raffreddare finché non diventa tiepida.

## Composizione con la crema pasticcera

Rimettere il disco inferiore della torta nello stampo della tortiera. Aggiungere la crema pasticcera a cucchiainate (se si è solidificata, smontarla agitando velocemente con un cucchiaino, ma non deve ritornare a essere liquida, altrimenti poi fuoriuscirà dalla torta). Poi mettere sopra l'altro disco della torta, quello superiore. Si può mettere in frigo in modo che la crema si solidifichi. Una volta solidificata, si può aprire lo stampo e togliere la torta. Eliminare la crema pasticcera in eccesso fuoriuscita. Mettere la torta su una grata con sotto un piatto ampio per raccogliere la granella di nocciole che cadrà dalla torta nel passo successivo.

## Composizione con la copertura

- 120 g cioccolato fondente 75% in tavoletta
- 50 g nocciole tostate
- 1 cucchiaino di marmellata di albicocche o di arance o di pesca (opzionale)
- Panna montata vegan per dolci (opzionale)

Tagliare a lamelle sottili su un tagliere la tavoletta di cioccolato. Versare il cioccolato in un pentolino e scaldarlo lentamente fino a che non sarà completamente liquefatto. Versare il cioccolato sulla torta (a partire dal centro) e con una spatola distribuirlo uniformemente su tutta la superficie della torta, lato compreso (anche sulla crema). Con un frullatore macinare le nocciole fino a ottenere una granella non troppo grossolana ma neppure troppo fine. Aiutandosi con un cucchiaino, versare la granella lungo tutto il bordo laterale della torta, mentre il cioccolato non si è ancora raffreddato, in modo che la granella si appiccichi alla torta. La granella che cade, finirà nel piatto sotto la grata, raccoglierla e ripetere l'operazione fino a fissarla tutta sul lato della torta. Spostare la torta dalla grata a un piatto assolutamente piano e riporla in frigo e lasciare che il cioccolato si solidifichi.

Una volta che il cioccolato si sarà solidificato, potrebbe spaccarsi quando si tagliano le fette di torta. Per evitare che ciò accada, lo si può ammorbidire spalmandoci sopra, uniformemente, un cucchiaino di marmellata. Per decorare ulteriormente la torta si possono fare dei ciuffi con della panna montata vegetale.

Conservare in frigo e consumare fredda.

## ? TORTA DI MELE

Tutti gli ingredienti sono per una tortiera a cerniera di 23 cm di diametro.

- 250 g di farina (50% integrale, 50% tipo 1)
- 50 g di maizena (o farina riso)
- 50 d di zucchero Mascobado (\*)
- 5-6 datteri
- 50-70 g di uvetta
- 300 ml latte vegetale (farro, soia, o miglio) (\*\*)
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- 60 g di mandorle
- 1 zeste limone (scorza)
- 1 bustina di lievito per dolci o di cremor tartaro
- 1 bacca di vaniglia
- 3-4 mele
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di bicarbonato

(\*) Lo zucchero può essere sostituito integralmente dai datteri, aumentandone a piacere le dosi, oppure integrando questi ultimi con malto di riso o sciroppo d'agave.

(\*\*) Il latte vegetale può essere di qualsiasi tipo, in base alla preferenza. Qualora si disponesse di un budino o yogurt di soia o di riso e si volesse recuperare, si potrebbe impiegare nell'impasto, sostituendolo a una parte del latte vegetale.

Sbucciare e tagliare le mele a quadrotti non troppo grandi, tenendone da parte 1 intera per la decorazione e porle in una ciotola con acqua acidulata (acque e limone) per non farle ossidare. Tritare le mandorle con un frullino, fino a farle diventare una granella, ma non farina, in questa torta è gradevole sentirle nell'impasto e mettere da parte. Pulire i datteri e dopo averli tagliati sommariamente in pezzi porli nel frullino con un poco di latte veg, frullare fino ad avere una sorta di "pasta" morbida e mettere da parte. Ammollare l'uvetta in acqua tiepida. Preriscaldare il forno a circa 180°. Unire olio e latte vegetale ed emulsionare, aggiungervi il composto datteri e latte, (l'eventuale zucchero), lo zeste di limone (se grattugiata fine rilascerà solo l'aroma, se grattugiata a "filamenti" si potrà sentire nell'impasto) e la vaniglia (\*\*), disciogliendola al meglio nei liquidi, o si rischierà di trovarla in grumi nell'impasto e non sarebbe gradevole, perché a differenza di quel che si crede, la vaniglia è sì aromatica, ma non dolce, anzi, in eccesso può risultare amara e sgradevole.

(\*\*\*) La bacca di vaniglia deve essere morbida, si taglia longitudinalmente con la punta di un coltello affilato, si aprono i due lembi e si asportano i semi all'interno che si presentano come una pasta fine e scura, con la punta del coltello. E' più semplice discioglierla in un liquido che in un composto secco. Setacciare le farine e amalgamare tra loro, unire anche la maizena, le mandorle tritate, quindi il pizzico di bicarbonato (la punta di un cucchiaino), il lievito ed il pizzico di sale e amalgamare bene.

Unire il composto di farine agli ingredienti liquidi, poco per volta, mescolando con un cucchiaino di legno tra un'aggiunta e l'altra, in modo da creare un impasto omogeneo.

A questo impasto unire ora l'uvetta strizzata dell'acqua in eccesso e le mele a pezzetti, mescolando con cura. L'impasto risulterà molto denso e i pezzi di mela molto visibili, tanto da sembrare che le proporzioni tra i due ingredienti siano sballate, non è così, tuttavia, se l'impasto apparisse davvero troppo solido, si potrebbe aggiungere un poco di latte vegetale, fino ad avere una fluidità più corretta. Se alla fine l'impasto dovesse apparire troppo morbido, basterà prolungare un poco il tempo di cottura, magari abbassando un poco la temperatura del forno.

Oliare ed infarinare una teglia a cerniera, togliendo la farina in eccesso, oppure foderare una teglia con carta da forno.

Versare l'impasto nella teglia e livellare con una spatola o cucchiaino.

Tagliare l'ultima mela a fettine sottili, magari impiegando una mandolina, (in questo modo cuoceranno perfettamente) e porle sulla torta a raggiera partendo dal bordo esterno, sovrapponendole un poco l'una all'altra ed avendo la cura di porle girate tutte nello stesso verso, finito il primo giro, ripetere la procedura andando verso il centro, sovrapponendo un poco quelle del secondo giro alle precedenti. In base alla grandezza della teglia potrebbero servire 2 o 3 giri di mele. Al centro dovrebbe risultare una sorta di fiore di mele.

In aggiunta si può spolverare la superficie della torta con un po' di zucchero che in cottura andrà a caramellare, oppure con un po' di malto di riso, che sciogliendosi insaporirà e mele in superficie.

Infornare in forno preriscaldato a circa 180° per 50 minuti ed eventualmente abbassare la temperatura a 160° negli ultimi 10-15 minuti, per permettere una cottura ottimale senza bruciare la torta. Il tempo è indicativo poiché ogni forno ha il proprio carattere, inoltre il tempo di cottura varia in base al tipo di farine impiegate e all'umidità dell'impasto. Vale sempre la prova stecchino, che infilato nella torta ne deve uscire asciutto, o quantomeno l'impasto non deve aderire al legno (le mele essendo umide potrebbero falsare questa prova).

In ogni caso, MAI aprire il forno nella prima metà del tempo di cottura, ossia quando la torta è ancora in fase di lievitazione, se possibile aprire il forno solo negli ultimi minuti, per fare la prova stecchino.

Una volta cotta, sfornare la torta e lasciarla raffreddare all'interno della tortiera per circa 20 minuti (se sfornata mentre è troppo calda, l'impasto potrebbe rimanere attaccato all'anello della tortiera e rovinare il lavoro), trascorso questo tempo sarà possibile rimuovere delicatamente l'anello, se non dovesse staccarsi bene, si può aiutare l'operazione con la lama di un coltello fatta scorrere tra il bordo della torta e la teglia.

Se la torta dovesse risultare oramai tiepida si potrà spostare su una gratella per farla raffreddare completamente, rilasciando l'umidità, oppure attendere che sia raffreddata completamente per spostarla quindi su di un piatto da portata. Questa operazione di "spostamento" è spesso deleteria per le torte morbide, quindi consiglio di passare la lama di un lungo coltello sotto la torta, per staccarla al meglio dalla teglia, ora si può far scorrere la torta dalla teglia al piatto, oppure far passare le lame di due lunghi coltelli sotto la base della torta, sollevare delicatamente e poggiare sul piatto di portata.

La torta è pronta... volendo, è concesso un meritato sospiro di sollievo.

A questo punto la cucina dovrebbe profumare di torta, un misto di vaniglia e limone, uno dei profumi più confortanti che io conosca, perché a parer mio una casa che sa di torta è una casa più accogliente.

La torta di mele è ottima anche tiepida, si conserva per almeno 3 giorni, tenuta in un porta torta o coperta con la tendina a ombrellino, tenendo presente che tenderà ad asciugare un poco.

Si può inoltre aggiungere all'impasto del cioccolato fondente a pezzetti, di varia pezzatura, così che alcuni pezzi si scioglieranno, altri rimarranno più presenti.

Buona Torta di Mele!

# ? TORTA DI NOCCIOLE

Tutti gli ingredienti sono per una tortiera a cerniera di 23 cm di diametro.

- 125 g di farina di riso
- 75 g di farina di tipo 1
- 125 g di nocciole
- 30 g di noci
- 180-200 ml di latte vegetale
- 80 ml di olio extravergine di oliva
- 50 g di zucchero Mascobado<sup>(\*)</sup>
- 5 datteri
- 1 bustina di lievito per dolci o di cremor tartaro
- 1 bacca di vaniglia
- 1 pizzico di bicarbonato

*(\*) Lo zucchero può essere sostituito integralmente dai datteri, aumentandone la quantità, oppure aggiungendo a questi del malto di riso o sciroppo d'agave.*

Preriscaldare il forno a 170-180°. Tritare le nocciole più le noci, con un frullino, fino ad ottenere una sorta di farina grezza. Pulire i datteri e dopo averli tagliati a pezzi grossolani, tritarli con un poco di latte veg, fino ad ottenere una pasta morbida. Unire olio e latte veg e discioglierli la vaniglia<sup>(\*\*)</sup> e unire la pasta di datteri e mescolare bene.

*(\*\*) La bacca di vaniglia deve essere morbida, si taglia longitudinalmente con la punta di un coltello affilato, si aprono i due lembi e si asportano i semini all'interno che si presentano come una pasta fine e scura, con la punta del coltello. È più semplice discioglierla in un liquido che in un composto secco.*

Setacciare le due farine e miscelarle, aggiungere il lievito ed il pizzico di bicarbonato. Unire alle farine anche le nocciole tritate e mescolare. Unire gli elementi umidi alle farine e mescolare bene fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Oliare e infarinare una teglia a bordo alto e d'eliminare la farina in eccesso, oppure rivestire una teglia con carta da forno. Versare l'impasto nella teglia e infornare in forno preriscaldato a 170-180° per circa 30 minuti. Volendo si può guarnire la superficie della torta con una parte di nocciole e noci tritate grossolanamente, prima della cottura, se si prevede di omettere la decorazione con zucchero a velo.

Prima di sfornare fare la prova stecchino, che deve risultare asciutto. MAI aprire il forno in fase di lievitazione, nella prima metà del tempo di cottura, ma solo possibilmente nella fase finale.

Sfornare la torta e lasciarla raffreddare un poco prima di rimuovere l'anello della teglia.

Una volta intiepidita, togliere delicatamente l'anello, aiutandosi eventualmente passando la lama di un coltello intorno alla torta, quindi far scivolare la torta su un piatto di portata dopo aver passato una lama tra la base della torta e la tortiera, oppure far passare sotto la base due lunghi coltelli e sollevare delicatamente la torta e porla su un piatto.

Questa torta si presta ad essere farcita con crema al cioccolato e nocciole o con una crema delicata al limone e vaniglia. In questo caso, per farcirla, tagliare a metà la torta per creare due dischi, meglio effettuare questa procedura quando la torta sia completamente raffreddata, evitando di capovolgere il disco superiore, spostarlo delicatamente su di un altro piatto, farcire quindi il disco inferiore con la crema, partendo dal centro e fermandosi un poco prima del bordo, quindi ricoprire con il disco superiore e fare una leggera pressione per compattare la torta.

Si può creare una mascherina con un cartoncino per fare una decorazione in positivo o negativo con lo zucchero a velo.

Si può inoltre aggiungere all'impasto del cioccolato fondente a pezzetti, di varia pezzatura, così che alcuni pezzi si scioglieranno, altri rimarranno più presenti.

Questa torta può essere servita anche con del gelato alla vaniglia. Si conserva per almeno 3 giorni, all'interno di una tortiera o coperta da una tendina ad ombrellino, tenendo presente che tenderà ad asciugare a contatto con l'aria.

Ottima con il the a colazione.

