



## **TORTA AL CIOCCOLATO**



### **Ingredienti**

#### **Crema pasticcera al cioccolato**

450 gr di latte di soia  
20 gr di amido di mais  
40 gr di zucchero moscovado  
350 gr di cioccolato fondente  
3 gr di sale

#### **Torta ricca di cioccolato**

340 gr di latte di soia  
150 gr di cioccolato fondente 70 %  
40 gr di olio evo  
75 gr di farina semintegrale tipo 1  
15 gr di cacao  
100 gr di zucchero semolato  
3 gr di baking  
2 gr di sale

## **Procedimento**

### **Crema pasticcera al cioccolato:**

- Mescolare l'amido di mais con 50 gr di latte di soia tiepido
- Bollire il latte con lo zucchero moscobado
- Versare il composto di amido e cuocere come una crema pasticcera
- Versare su cioccolato e sale e frullare
- Refrigerare e poi mettere in sac a poche

### **Torta ricca di cioccolato:**

- Scaldare il latte di soia e preparare una ganache con il cioccolato fondente
- Aggiungere l'olio evo
- Mescolare tutti gli ingredienti secchi e con una frusta incorporare la ganache
- Versare nello stampo torta e cuocere in forno a 160 gradi per 15 min
- Raffreddare la torta, spalmare la mousse e refrigerare, decorare con mandarini freschi e cacao in polvere