

Torta di compleanno al cioccolato

Senza glutine



Ingredienti torta

2 uova

160 gr farina di riso #

30 gr cacao amaro #

120 gr zucchero

100 gr olio di semi (oppure burro fuso senza lattosio)

180 ml latte senza lattosio

10 gr lievito per dolci #

Procedimento

Unite tutti gli ingredienti in un mixer (o a mano/ frullino in ciotola) aggiungendo per ultimo il lievito. Versate in uno stampo da 20 cm e cuocete in forno a 180 gradi statico o 165 ventilato per circa 30-35 minuti. Lasciate raffreddare la torta e poi tagliatela a metà per farcirla.

Crema pasticcera al cioccolato

Ingredienti

250 gr latte senza lattosio

40 gr zucchero

20 gr amido di mais #

2 tuorli

50 gr cioccolato fondente #

Procedimento

In una ciotola mescolate tuorli, zucchero e amido. Aggiungete il latte caldo e riportate tutto sul fuoco. Cuocete mescolando finché la crema si addensa. Spegnete il fuoco e aggiungete il cioccolato fondente a pezzetti. Mescolate finché si scioglie completamente.

Glassa al cioccolato

Ingredienti

250 gr panna fresca senza lattosio

150 gr cioccolato fondente #

10 gr burro freddo senza lattosio (facoltativo)

Procedimento

Portate la panna quasi a bollore. Toglietela dal fuoco e aggiungete il cioccolato. Aspettate che il cioccolato si sciolga Mescolate finché diventa una crema liscia e in questa fase potete aggiungere un pezzettino di burro freddo. Potete usarla in 2 modi: subito, molto fluida, lasciandola colare sulla torta, oppure più densa, aspettando che si raffreddi un po'.

Ricetta dal web