

TORTAMI a casa

Torta Mousse ai tre cioccolati



Dosi per uno stampo a cerniera da 24cm

Per la marquise

140 g tuorli

140 g zucchero a velo

300 g albumi

280 g zucchero a velo

120 g cacao amaro

40 g fecola di patate

Zucchero semolato qb

Per la mousse di cioccolato fondente

250 g cioccolato fondente

50 g tuorlo (circa 4 tuorli)

250 g panna fresca montata

2 g gelatina in foglie

Per la mousse di cioccolato al latte

250 g cioccolato al latte

50 g tuorlo (circa 4 tuorli)

250 g panna fresca montata

3 g gelatina in foglie

Per la mousse di cioccolato bianco

250 g cioccolato bianco

50 g tuorlo (circa 4 tuorli)

250 g panna fresca montata

4 g gelatina in foglie

Per decorare

100 g cioccolato fondente



Procedimento

Iniziate a creare la marquise montando i tuorli con 140 g zucchero a velo e gli albumi a neve con 280 g zucchero a velo. Mescolate delicatamente i due composti, aggiungendo il cacao e la fecola di patate. Versate il composto sulla placca da forno foderata con la carta forno e livellate il composto con una spatola per ottenere uno strato spesso circa 8 mm. Cuocete a 200° per 8-9 minuti. Coppate la base di marquise con un cerchio di circa 24 cm di diametro, ricavandone un disco. Inserite nello stampo da 24cm il disco di marquise, che sarà la base della torta, foderate lo stampo sui lati con una striscia di acetato.

Preparate la mousse al cioccolato fondente mettendo la gelatina in acqua fredda per ammorbidirla e sciogliendola poi in 20 ml di latte. Montate con uno sbattitore elettrico a frusta i tuorli, quindi unite il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria, la gelatina e la panna montata, continuando a mescolare bene con una frusta. Versate sul fondo di marquise uno strato del composto al cioccolato fondente e livellate bene la superficie, con l'aiuto di un cucchiaino. Riponete quindi il dolce nel congelatore.

Preparate la mousse al cioccolato al latte mettendo la gelatina in acqua fredda per ammorbidirla e sciogliendola poi in 20 ml di latte. Montate con uno sbattitore elettrico a frusta i tuorli, quindi unite il cioccolato al latte sciolto a bagnomaria, la gelatina e la panna montata, continuando a mescolare bene con una frusta. Togliete lo stampo dal congelatore, versate il composto sulla mousse di cioccolato fondente e livellate anche questo secondo strato con l'aiuto di un cucchiaino. Riponete di nuovo nel congelatore.

Infine preparate la mousse di cioccolato bianco mettendo la gelatina in acqua fredda per ammorbidirla e sciogliendola poi in 20 ml di latte. Montate con uno sbattitore elettrico a frusta i tuorli, quindi unite il cioccolato bianco sciolto a bagnomaria, la gelatina e la panna montata, continuando a mescolare bene con una frusta. Togliete infine lo stampo dal congelatore, distribuite il composto al cioccolato bianco sullo strato di mousse di cioccolato al latte e livellate bene. Rimettete lo stampo nel congelatore per 3-4 ore.

Una volta pronta potete conservarla in frigorifero alla temperatura di 4° per 2 giorni e servirla ben fredda con qualche ricciolo di cioccolato fondente.