

Se vi piacciono le torte a strati e il cioccolato, questa è la torta che fa per voi. Una bella ricetta, eppure semplice. Potete scegliere altra frutta al posto delle fragole: vi consiglio le ciliegie un po' acidule, ma le banane sono perfette, se avete ospiti golosi di dolci!

torta doppio cioccolato e fragole

Per la base vedi la ricetta a p. 18: decidete la dimensione prima di iniziare, da una torta di 23 cm ricaverete 8-12 fette, da quella da 28 cm 12-15 fette, quindi seguite le istruzioni corrispondenti. Cotta la torta e preparata, trasferite la metà inferiore sul piatto di servizio e tenete da parte la metà superiore mentre preparate la crema per la farcitura.

Per la crema al cacao, macinate finemente lo zucchero in un macinino o in un robot da cucina.

Setacciate in una ciotola il cacao in polvere e lo zucchero macinato. Aggiungete la vaniglia in polvere.

In un'altra ciotola, piuttosto ampia, montate con le fruste elettriche la margarina finché è soffice. Aggiungete mano a mano il cacao e lo zucchero macinato, continuando a montare; aggiungete un po' di bevanda di soia se l'impasto vi sembra troppo asciutto. Continuate a montare finché la crema non è leggera e soffice: ci vorranno circa 2 minuti, siate pazienti!

Pulite e tagliate metà delle fragole. Quelle che rimangono le potete tagliare a metà o, a piacere, le potete lasciare intere e usarle per decorare la parte superiore della torta.

Stendete, con una spatola, metà della crema al cacao sulla parte inferiore della torta. Disponete, sopra la crema, le fragole tagliate, quindi coprite delicatamente con l'altra metà. Stendete la restante crema al cioccolato.

Decorate con le fragole tagliate a metà (o intere).

Conservate la torta in frigorifero e, prima di servire, lasciatela 30 minuti a temperatura ambiente, per far sì che la crema al burro si ammorbidisca.

Torta al cioccolato base (vedi p. 18)
500 g di fragole

Per la crema al cacao
200 g di Demerara o di un altro zucchero di canna di buona qualità (o di zucchero a velo, vedi la ricetta)
150 g di cacao in polvere
½ cucchiaino di vaniglia bourbon in polvere
450 g di margarina non idrogenata, a temperatura ambiente
2-3 cucchiaini di bevanda di soia, a temperatura ambiente

una tortiera apribile di 28 o 23 cm di diametro, foderata con carta da forno e unta (vedi p. 18)

Dosi per 12-15 porzioni



Il cachi, originario della Cina, è diffuso in tutti i paesi del Mediterraneo. I suoi bellissimi alberi, carichi di frutti, sono uno spettacolo che si può ammirare in molti giardini. Dopo averli raccolti, e prima di utilizzarli, vanno lasciati ancora maturare finché diventano quasi molli: solo così raggiungono il massimo del loro sapore.

biscotti con cachi e mirtilli rossi

Preriscaldare il forno a 180 °C.

In un'ampia ciotola, sbattete insieme l'olio di cocco o la margarina, lo sciroppo e la polpa dei cachi. Aggiungete le noci e i mirtilli rossi e mescolate bene. In un'altra ciotola setacciate le farine, la polvere lievitante, la cannella e il sale e mescolate con un cucchiaio di legno. Se l'impasto è troppo secco, aggiungete una goccia di bevanda di soia ma non troppo, l'impasto deve essere abbastanza consistente e non scivolare dal cucchiaio.

Aiutandovi con un cucchiaio, fate cadere una generosa cucchiata di composto sulla teglia ricoperta di carta, distanziate 1 cm l'una dall'altra. Cuocete i biscotti in forno per 15 minuti.

Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare nella teglia.

Si conservano, in un contenitore ermetico, per 2 settimane.

70 ml di olio di cocco o di margarina non idrogenata, a temperatura ambiente
170 g di sciroppo di riso
250 ml di polpa di cachi ricavata da 1-2 frutti, passata con un colino
60 g di noci tritate
60 g di mirtilli rossi essiccati
200 g di farina di grano tenero
60 g di farina di farro o di farina integrale
2 cucchiaini di polvere lievitante
½ cucchiaino di cannella in polvere
1 punta di cucchiaino di sale
bevanda di soia, se necessario

una teglia ricoperta di carta da forno

Dosi per 26 biscotti circa

