



Martedì, 05 Novembre 2019 15:23

Torta cruda al cioccolato e amarene **Fabri**

Commenta per primo!

Cerca...

MENU PASTICCERIA



Fabrizi 1905 propone una ricetta originale con la "coppia della pasticceria" amarene e cioccolato, da provare a casa

Per una tortiera da 18 cm

Tempo di preparazione: 20 minuti + 3 ore di raffreddamento

Difficoltà: Facile

Biscotti & lievitati

Dessert al piatto

Mono e Mignon

Torte & Entremets

Tradizionali

Tutte le nostre ricette

News dal mondo Pasticceria



Leonardo Di Carlo

12 amarene [Fabri](#)

300 g cioccolato fondente

200 g panna

20 g cacao amaro

Tritare il cioccolato e fonderlo a bagnomaria, quindi incorporarvi il cacao amaro setacciato. Scaldare la panna e unire il cioccolato fuso, e frustare finchè il composto sia ben amalgamato. Riporre in una tortiera e inserire Amarena [Fabri](#), lasciandone metà affiorare dall'impasto, e far rassodare in frigorifero per almeno 3 ore. Decorare con cacao in polvere.

Chef in Camicia per [Fabri](#) 1905

Nei dieci giorni di Eurochocolate, l'Amarena [Fabri](#), proposta in bicchierino e ricoperta da topping al cioccolato, ha conquistato la gola di circa 38 mila persone, con una media di 3800 assaggi al giorno

www.fabri1905.com

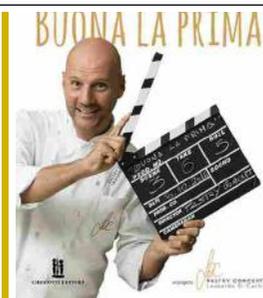
Letto 0 volte

Pubblicato in [Torte & Entremets](#)

Etichettato sotto [#Torta al cioccolato](#) [#FABRI](#) 1905



Chiara Mancusi



ORDINALO SUBITO



ORDINALO SUBITO

