



PROVA I
CORSI DIGITALI
gratis!

news cucina

Torta cruda al cioccolato e amarene

01 dicembre 2019

di Redazione Web



STAMPA



Non serve cuocerla, ma servono 12 amarene per fare questa torta facilissima. Può essere dolce, me se scegli un cioccolato fondente al 90% può diventare quasi amara

L'amarena ha un solo nome, e per definizione è quella nel vaso bianco e blu

di sciroppo che tutti abbiamo mangiato almeno una volta nella vita. Da cinque generazioni e in oltre 100 paesi del mondo.

Il modo più comune per usarla è semplicemente versata sul gelato, a generose cucchiaiate, ma l'Amarena Fabbri la si può anche cucinare in ricette dolci o salate. A Lecce la mettono nei pasticcioni, a Napoli sopra le zeppe. L'abbinamento perfetto? Con il cioccolato, come in questa ricetta senza glutine e senza forno, ideata da Chef in Camicia, facile e veloce da preparare (ma poi servono almeno 3 ore in frigorifero).

**LEGGI ANCHE**

8 dolci con le amarene da gustare in inverno

Ingredienti per una tortiera da 18 cm

12 amarene di Amarena Fabbri

300 g di cioccolato fondente

200 g di panna fresca

20 g di cacao amaro

**Procedimento**

Tritare il cioccolato e fonderlo a bagnomaria, quindi incorporarvi il cacao amaro setacciato. Scaldare la panna e unire il cioccolato fuso, quindi frustare finché il composto sia ben amalgamato.

Riporre in una tortiera, quindi appoggiare le amarene lasciandone metà affiorare dall'impasto e far rassodare in frigorifero per almeno 3 ore.

Decorare con cacao in polvere.

**LEGGI ANCHE**

Dolci al limone senza forno per una estate fresca e golosa

[amarene](#)[torta al cioccolato](#)[torte](#)[torte](#)