



Menu



Home > Società > Torta cruda al cioccolato e amarene

SOCIETÀ

## Torta cruda al cioccolato e amarene

by **Sonia Basso**

1 Dicembre 2019, 05:31

0

CONDIVISIONI



**Questo 10% vale di più.**

Perché sulla nostra offerta gas e luce più conveniente.

Scopri di più

**TIM SUPER FIBRA**

29,90€/mese tutto compreso. Passa a TIM!

ATTIVA ORA

### LINK RAPIDI

# ambiente # american music awards

Publicità 4w # Ariana Grande # Beauty

# bella hadid # Billie Eilish

# camila cabello # Chef # cronaca

# Cucina # economia

# economia/diritti-e-consumi/diritti-consumatori

# economia/finanza # esteri # Eventi

# Famiglia e bambini # Fashion

# Gossip # I consigli # In primo piano

# italia/politica # kylie jenner

# Le tecniche # Luoghi # Musica

# natura/animali # Piatti tipici

# politica # Ristoranti # salute

# salute/medicina-e-ricerca

# Salute e nutrizione # scuola

# Selena Gomez # shawn mendes

# Style # tecnologia

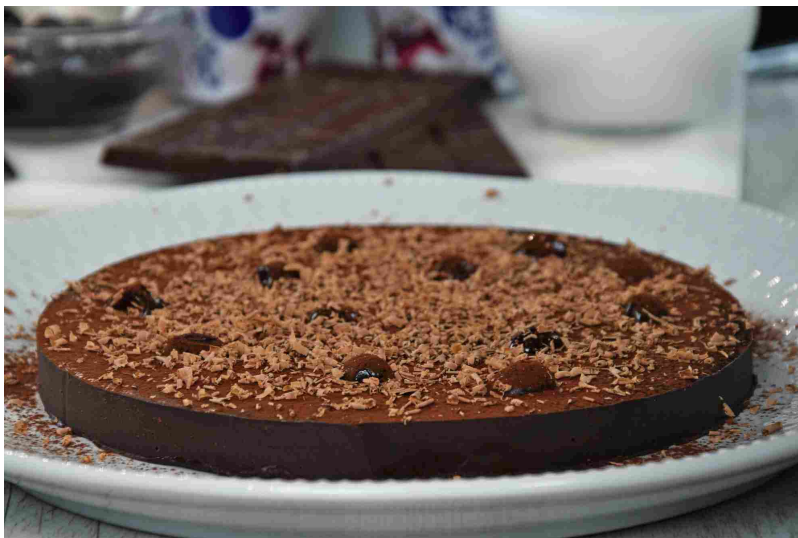
# tecnologia/prodotti

# tecnologia/social-network

# Tempo libero # Trend

# Tv e Cinema # vaticano

# wallpaper # YO! MTV Raps



**Non serve cuocerla, ma servono 12 amarene per fare questa torta facilissima. Può essere dolce, ma 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 cucchiariate, ma l'**Amarena Fabbri** la si può anche cucinare in ricette dolci o salate. A Lecce la mettono nei pasticcotti, a Napoli sopra le zeppole. 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).

### 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.

Pubblicità 4w



### Questo 10% vale di più.

Perché sulla nostra offerta gas e luce più conveniente.

Scopri di più



### TIM SUPER FIBRA

29,90€/mese tutto compreso. Passa a TIM!



### Nissan X-TRAIL

N-Connecta 1.7 dCi a € 26.950 con Salomon Pack Omaggio.

Configuralo



### Attiva Extra2a Luce&Gas

Per te un buono regalo Amazon.it da 150€