

Tenerina al cioccolato. Torta o mousse?



Per un bel po' sono stata indecisa se partecipare a „da lEccarSi le dita...! il golosissimo contest di dELiciously, altalenante tra la lusinga dell'invito da parte di Ele (che ha un briciolino risvegliato la fiducia in me stessa, altrimenti sotto zero come il freddo di questi giorni!) e l'imbarazzo di mettermi in gioco davanti ad un giuria strepitosa e "in competizione" con delle maghe di pasticceria.

Perchè diciamocela tutta: in cucina mi rilasso, mi diverto, mi sfogo, ma tutto mi sento fuochè uno chef (e nemmeno una cuoca!).

Sono PASTICCIONA e l'estetica dei piatti non è davvero il mio forte!

Altro piccolo particolare: il tipo di dolce!

Sono una ciocco-dipendente, specie nel periodo invernale in casa ci sono delle scorte di cioccolato da far invidia ad una dolcetteria (dal fondente strong, medio, light al nocciolato, gianduia, al latte, chi più ne ha più ne metta!) ma il fatto è che preferisco la tavoletta "nature" ai dolci elaborati e cremosi.

ERGO: cosa preparare di goloso in linea con i miei gusti e non troppo banale per rimanere in tema con il contest? Ohi ohi...

Poi ad insistere ci si è messo LUI, il mio pupo goloso, consapevole del fatto che se avessi deciso per il sì, si sarebbe dovuto "sacrificare" a far da cavia.

Cosa non si farebbe per amore!!!

E così abbiamo fatto un patto: visto che venerdì sarebbe stato il suo compleanno, io gli avrei preparato una torta al cioccolato e se fosse venuta buona...avrei partecipato. In fin dei conti è un gioco, no?

Una torta super cioccolatosa in verità gliel'avevo promessa da tempo, da quando almeno un paio d'anni fa, per la mia solita e incorreggibile impazienza, avevo pasticciato una bella stracciatella al cioccolato, aggiungendo le uova al cioccolato fuso ancora troppo caldo.

Da lì una lunga "pausa di riflessione" prima di rimetterci nuovamente 1/2Kg di ottimo fondente...fino a che compleanno + contest hanno deciso per la mia sfida alla torta. Volevo una torta cremosa sì (regolamento contest docet!) ma che fosse semplice, il più semplice possibile per apprezzare appieno il gusto del cioccolato e nello stesso tempo particolare.

Il primo pensiero è andato alla Tenerina (la torta della stracciatella!) e dopo aver raccolto come mio solito decine di ricette tutte simili, è cominciata la rielaborazione a caccia di quella nota in più che doveva rendere quella Tenerina DIVERSA, ancora più golosa, tanto golosa da leccarsi pure la ciotola!

Credo di esserci riuscita o almeno...così è andata a casa domenica!



Torta mousse al cioccolato

[Print](#)

Prep time

25 mins

Cook time

20 mins

Total time

45 mins

Per uno stampo da 24 cm

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 10-12

Ingredienti

- 200 gr di cioccolato fondente nero al 70% di cacao
- 4 uova
- 120 gr di zucchero a velo
- 100 gr di panna fresca liquida
- 60 gr di burro
- 2 cucchiaini di caffè forte
- 2 cucchiaini di cacao amaro (circa 15 gr)
- cannella in polvere
- peperoncino in polvere
- succo di limone

Procedimento

1. Fondere il cioccolato spezzettato a bagnomaria con il burro, facendo attenzione che l'acqua non entri in piena ebollizione e non venga in contatto con il contenuto della ciotola.
2. Lasciar intiepidire, quindi aggiungere i tuorli uno alla volta, alternati alla panna liquida, mescolando a mano con una frusta.
3. Aggiungere il cacao setacciato, il caffè, una spolverata di cannella e un pizzico di peperoncino.
4. Mescolare ancora e tenere da parte.
5. Cominciare a montare gli albumi a neve con un cucchiaino di succo di limone e quando avranno formato una schiuma consistente, cominciare ad aggiungere pian piano lo zucchero a velo, continuando a sbattere fino ad ottenere una meringa lucida e soda.
6. Unire la meringa al composto di cioccolato in più riprese, mescolando stavolta delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto

7. Trasferire il composto (che avrà la consistenza di una "mousse") in uno stampo a cerniera foderato di carta forno.
8. Cuocere in forno caldo a 175°C per 20 minuti: la torta rimarrà "fondente" ai lati e quasi cruda al centro, racchiusa in un guscio leggermente croccante.
9. Sfornare e lasciar intiepidire.
10. A piacere spolverare di zucchero a velo o cacao amaro e servire, accompagnando eventualmente con panna semimontata o gelato alla vaniglia.
11. Tiepida è fantastica ma...per i miei gusti fredda di frigo è da svenire!!!

Note

* Io non l'ho spolverata nè con zucchero a velo nè con cacao e l'ho servita al naturale per apprezzarne interamente il gusto cioccolatoso

* Per la quantità di peperoncino da aggiungere molto dipende dal tipo di peperoncino che si ha a disposizione. La nota deve essere solo leggermente piccante. Il consiglio è di aggiungere una leggerissima spolverata e di assaggiare (che fatica!!!) la "mousse" prima di aver terminato di incorporare la meringa, correggendo se necessario.



Con questa torta tutto cioccolato partecipo al goloso contest di [Ele](#)



Chissà se anche qualcun'altro si leccherà le dita!?!?!