

IN CUCINA CON I BIMBI

Torta al cioccolato? Senza glutine!

Una ricetta per bambini affetti da celiachia

Per i genitori dei bimbi affetti da celiachia oggi vogliamo proporre una deliziosa ricetta per preparare una torta al cioccolato gluten

free che non ha nulla da invidiare alla pasticceria classica, perfetta per una festa di compleanno ma anche per una merenda gustosa da servire in una giornata di pioggia primaverile. L'abbiamo trovata nel ricettario "Cucina gluten free" (edito da Vallardi) di Valentina Leporati. Valentina, celiaca dalla nascita, ha messo tutto il suo amore per il buon cibo e la sua esperienza di pasticciera "senza glutine" in questo ricettario completo e godereccio



TORTA DELIZIA AL CIOCCOLATO

Ingredienti (per 6 persone):

- 190 g di farina di riso
- 20 g di fecola di patate
- 20 g di cacao amaro
- 4 uova
- 200 g di zucchero bianco
- 4 cucchiaini di acqua bollente
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 150 ml di panna fresca da montare
- 150 g di cioccolato fondente

Per decorare:

- Cacao amaro
- 100 ml di panna fresca da montare
- 20 g di zucchero a velo

Procedimento. Separate i tuorli dagli albumi e raccoglieteli in due ciotole diverse (quella per i tuorli dovrà essere più grande). Montate con le fruste elettriche i tuorli con lo zucchero aggiungendo i cucchiaini di acqua bollente uno alla volta. Il composto dovrà diventare a poco a poco più chiaro e leggermente spumoso. Montate

gli albumi, quindi incorporateli ai tuorli con una spatola, mescolando lentamente dal basso

verso l'alto. Miscelate in un'altra ciotola tutte le polveri, poi unitele al composto poche per volta utilizzando le fruste a velocità minima. Versate l'impasto in una tortiera a cerniera da 20 cm di diametro imburrata o ricoperta con la carta da forno. Infornate a 175 °C per 30 minuti, quindi lasciate raffreddare completamente la torta.

Coprite con la pellicola

trasparente e trasferite la torta in frigorifero per una notte intera. Il giorno seguente la torta sarà compatta e pronta per essere tagliata. Rifinite con un coltello la superficie della torta in modo da livellarla e poi tagliatela orizzontalmente a metà ottenendo due parti della stessa altezza. Adagiate la parte che farà da base su un'alzata, oppure su un piatto o un vassoio. Riducete il cioccolato in piccoli pezzi. Scaldate la panna fresca da montare in un pentolino o nel microonde. Quando prenderà il bollore, unite il cioccolato e mescolate fino a ottenere una ganache liscia e lucida. Lasciate raffreddare. Versatene metà sulla base della torta e stendetela con l'aiuto di una spatola. Coprite con l'altra metà di torta e completate con la ganache rimasta distribuendola sulla superficie e sui lati della torta. Montate la panna fresca con lo zucchero a velo (ricordate di utilizzare una ciotola fredda per questa operazione) e inserirla in una sac à poche scegliendo la bocchetta che preferite. Decorate la superficie della torta e spolverate con cacao. Riponete la torta in frigorifero ed estratela 10 minuti prima di servirla.

Zelia Pastore