

Torta al cioccolato al vapore con albicocche e pistacchi

Si può cuocere una torta a vapore? Scoprilo in questa ricetta per una dolcissima torta al cioccolato.



Quando vuoi farti una coccola o stupire i tuoi ospiti, quello che ci vuole è una dolce eccezione! Ancora meglio se come protagonista c'è lui: il **cioccolato**. Questa torta è perfetta sia per una merenda ricca e alternativa che per festeggiare in compagnia gli ultimi giorni d'estate.

In più, per prepararla utilizzerai il nostro **metodo di cottura** preferito: la **cottura a vapore!**

Che aspetti? Segnati tutti gli ingredienti e corri a gustarla anche tu.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 20 min. + 50/60 minuti di cottura

Ingredienti

per 1 stampo circolare da 13 a 16 cm

150 g di farina di tipo 2

75 g di cioccolato fondente 85% Despar Premium

60 g di ricotta Despar Bio, Logico

50 g di burro da centrifuga a temperatura ambiente

50 g di zucchero di cocco o di canna integrale

2 uova Despar Passo dopo Passo

40 g di latte

5 g di lievito per dolci o cremortartaro

Per la ganache e la decorazione

50 g di cioccolato fondente 85% Despar Premium

50 g di latte intero

200 g di albicocche fresche denocciolate

Una manciata di pistacchi sgusciati non salati

Procedimento:

1. Lavora con le fruste elettriche burro e zucchero per 10 minuti fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungi prima le uova, poi il cioccolato grattugiato (75 g), la ricotta e il latte, sempre lavorando con le fruste per qualche minuto.
2. Aggiungi poco per volta la farina miscelata con il lievito e continua a lavorare con le fruste. Versa il composto nella tortiera leggermente imburata e livella con una spatola.
3. Porta a bollire una pentola d'acqua, adagia sopra un cestello d'acciaio per la cottura a vapore e inserisci all'interno la tortiera. Copri con il coperchio. Cuoci per 50/60 minuti (verifica la cottura con uno stecchino). Durante la cottura puoi alzare il coperchio un paio di volte per controllare la cottura evitando di far sgocciolare il coperchio direttamente sopra alla torta. Se necessario, è possibile rabbottonare leggermente la pentola con acqua calda, l'importante è che

l'acqua sia al di sotto del cestello. Una volta cotta, lascia raffreddare completamente prima di capovolgere sul piatto da portata.

4. Nel frattempo, prepara la ganache: porta a bollore il latte, poi spegni il fuoco e spezzetta il cioccolato all'interno, mescola velocemente fino a ottenere una crema liscia. Lascia rapprendere leggermente e versa sopra alla torta. Fai raffreddare la torta in frigo per 20 minuti.

5. Decora con le albicocche tagliate a metà o a fettine. Completa con una manciata abbondante di pistacchi tritati grossolanamente.