Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

DREAM CAKE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

Per la base: 180 gr farina 40 gr cacao amaro 200 gr zucchero semolato 150 ml latte 60 ml olio di semi 75 gr burro sciolto 3 uova 1 stecca di vaniglia 1/2 fava Tonka 50 gr cioccolato fondente al 70% 3 gr lievito per dolci Per lo strato al cocco: 100 gr burro salato 150 gr farina di cocco 200 gr di zucchero di canna 75 ml latte 2 gr sale

DESCRIZIONE

Torta preparata in due cotture composta da una base di cioccolato fondente 70% e un goloso strato di cocco morbido all’interno e croccante all’esterno. Montare le uova intere con lo zucchero e la vaniglia finché non otteniamo un bel composto soffice. Aggiungere gli ingredienti secchi mescolando dal basso verso l’alto e il cioccolato tritato finemente (se avete la fava Tonka questo è il momento migliore per aggiungerla). Versare sull’impasto olio e latte a filo. Imburrare e infarinare uno stampo (io ho utilizzato il cacao al posto della farina per non avere del bianco sulle pareti). Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 35 min circa. Mentre la torta è in forno a cuocere preparare lo strato al cocco. Sciogliere il burro salato a bagnomaria. In una ciotola unire tutti gli altri ingredienti e mescolarli, infine aggiungere il burro sciolto a filo. Quando la base di cioccolato sarà pronta, adagiarvi sopra lo strato di cocco cercando di livellarla il più possibile. Cuocere per 20 minuti circa.