

Torta alla mousse di cioccolato e croccante

Zuccherissimo di Canna

Difficoltà alta

20 minuti

Ingredienti per una Torta alla mousse di cioccolato e croccante al rum da 26 cm

2	Pan di Spagna da 26 cm (preparato con Zuccherissimo di Canna)
300 gr	Crema pasticcera (preparato con Zuccherissimo di Canna)
4	Fogli di colla di pesce
400 g	Panna montata non zuccherata
100 g	Cioccolato fondente al 70% tritato
100 g	Croccante o mandorlato tritato
30 ml	Rum (1 bicchierino)
200 g	Bagna al maraschino o rum
1 striscia	Pasta biscotto decorato a piacere
50 g	Gelatina neutra
20 g	Topping al cioccolato o altro gusto
q.b.	Frutta o cioccolato per decorare

Procedimento



1. Ponete un anello di alluminio del diametro di 26 cm sopra un vassoio di cartoncino per pasticceria, adagiatevi sul fondo un disco di Pan di Spagna e inzuppatelo con la bagna. Rivestite i bordi con una striscia di pasta biscotto decorato.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



2. Preparate a parte la crema al croccante e rum, mescolando metà della crema pasticcera con il croccante sbriciolato ed il rum.



3. Aggiungete due fogli di colla di pesce sciolti al microonde dopo essere stati ammollati in acqua fredda e in ultimo, ossigenate con metà della panna.



4. Mettete la crema sopra il disco di Pan di Spagna, quindi ricoprite con l'altro disco e bagnate con altra bagna.



5. Preparate ora la mousse al cioccolato con lo stesso procedimento usato prima, aggiungendo però il cioccolato in scaglie. Spalmate questa crema sopra al secondo disco e livellate perfettamente la superficie. Mettete la torta in frigorifero, meglio se viene messa un po' anche in congelatore, finché risulta ben rappresa.

6. Decorate la superficie con della gelatina neutra e sfumatela con il topping. Arricchite utilizzando pezzi di croccante, riccioli di cioccolato o altro a piacere.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED