



Torta alla mousse di cioccolato e croccante



[Zuccherissimo di Canna Grezzo](#)



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.



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 ammolati 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.