

TORTA DI RISO FARCITA AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 120
Latte cl. 40
Uova n. 4
Zucchero gr. 150
Farina gr. 130
Amido di mais gr. 40
Cioccolato fondente gr. 50
Cacao amaro gr. 30
Lievito per dolci gr. 5 - Panna cl. 10
Granella di nocciole gr. 70
Liquore Amaretto gr. 4
Vanillina n. 1 bustina - Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Lavate sotto acqua fredda il riso, fate bollire il latte, unite il riso con il profumo di vanillina e un pizzico di sale. A cottura ultimata allargatelo in una teglia bassa e fatelo

raffreddare velocemente. Montate le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema, unite la farina, il cacao, l'amido di mais e il lievito amalgamando il tutto molto delicatamente.

Imburrate una tortiera del diametro di 18 centimetri, infarinatela, versatevi dentro il composto e fate cuocere in forno a 170° per 30 minuti circa.

Montate la panna, unitela al riso cotto, aggiungete il cioccolato a scaglie e la granella di nocciole. Dopo aver fatto raffreddare la torta tagliatela a metà.

In un pentolino mettete gr. 250 di acqua con il liquore all'amaretto, al bollore togliete dal fuoco e fate raffreddare.

Con un pennellino bagnate con questo sciroppo la torta e farcitemela con la composta di riso al cioccolato e granella di nocciole. Decorate a piacere e servite.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

