

TORTA - **SIMILSACHER AL CIOCCOLATO CON Desdemona**



Questa parente leggera senza burro della Sacher è facilissima, ma non ditelo a nessuno: con l'aiuto di Desdemona risulterà opera d'alta pasticceria.

INGREDIENTI

- 3 Uova intere
- g 125 Yogurt magro
- 200+ 3 C Zucchero
- g 100 Olio di mais
- 3 Cucchiaini Cacao amaro in polvere
- g 250 Farina per dolci
- 1 Bustina lievito per dolci
- g 100 Desdemona, Arancia speziata con Noci e Uvetta
- g 140 Cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

Separare i tuorli dagli albumi. Montare con le fruste tuorli e zucchero. Unire yogurt, olio, cacao, farina e lievito.

Montare a neve gli albumi e unirli delicatamente all'impasto.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min.

Tagliare la torta raffreddata in due dischi e farcirla con Desdemona, Arancia speziata con Noci e Uvetta.

Preparare uno sciroppo con 3 cucchiaini di acqua e 3 cucchiaini di zucchero facendo bollire 1-2 min. Spennellare la torta.

Sciogliere il cioccolato a fuoco dolce a bagnomaria o al microonde e ricoprire la torta.



1 h per una teglia da 24 ø