

# Torta a scacchi



## Ingredienti:

6 uova  
150 g zucchero  
30 ml olio di semi  
3 cucchiaini cacao amaro  
170 g farina 00  
1 bustina lievito per i dolci

## per la crema:

600 ml panna da montare zuccherata  
150 g zucchero  
2 bustine pannafix

## per lo sciroppo:

100 g zucchero  
150 ml acqua  
1 cucchiaino succo di limone

L'albume va montato a neve insieme allo zucchero e un pizzico di sale. Poi aggiungete i tuorli e l'olio, sbattendo sempre con la frusta. Poi la farina con il lievito e girate dal bassa verso l'alto piano piano. Dividete l'impasto in due, e uno lo mescolate con il cacao.

Nella casseruola diametro 35, imburrata ed infarinata, versate uno dei due impasti, e cucinate a fiamma alta 2 minuti, poi fiamma bassa per 15 minuti, usando lo spargifiamma. Asciugate 3-4 volte il coperchio sotto.



Lo stesso fatto con l'altra parte del impasto. Alla fine avrete due dischi, uno bianco e l'altro nero.

Nel frattempo preparate lo sciroppo: in un pentolino fate caramellare lo zucchero, poi aggiungete l'acqua e tenete sul fuoco basso finché si scioglie il caramello. Quando si raffredda mettete anche il succo di limone.

Per la crema: con lo sbattitore montate solo a metà la panna da montare, dopodiché aggiungete lo zucchero e il pannafix, e continuate a sbattere finché si monta.



Dopo che si sono raffreddati i dischi, inzuppateli con lo sciroppo, sovrapponeteli e tagliate a strisce per lunghezza. Poi nel piatto da portata mettete una striscia bianca e una nera con la crema fra di loro che li aiuta a rimanere appiccicate. Poi sopra un altro po di crema, e seguite con l'altro disco a mosaico.



Lasciate riposare per una notte nel frigo, e tagliate solo il giorno dopo, perpendicolare sulle strisce, per ottenere il disegno a scacchi.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.

