

Torta cioccolato e ciliegie senza glutine



Ingredienti:

3 uova
250 g zucchero
600 g ciliegie senza nocciolo
30 g zucchero di canna
1 cucchiaino maraschino
1 limone
125 g burro
180 g cioccolato fondente
150 g farina di riso
50 g amido di mais
40 g cacao
1/2 bustina lievito per dolci
100 ml panna liquida fresca

Metti le ciliegie in una casseruola insieme allo zucchero di canna e al maraschino; unisci il succo del limone, copri con MC e cuoci a fiamma bassa, mescolando 2-3 volte, per 10 minuti. Trasferisci con una schiumarola in una ciotola; conserva il succo e fallo raffreddare.

Sciogli a bagno maria il cioccolato con il burro.

Frulla le uova con lo zucchero e un pizzico di sale finché diventano chiare e spumose. Aggiungi a filo il cioccolato fuso raffreddato e la buccia del limone grattugiata. Unisci la farina di riso, metà dell'amido di mais, il cacao, il lievito e la panna e amalgama bene il tutto.

L'altra metà di amido di mais versa nel succo di ciliegie già raffreddato, amalgama bene ed unisci alle ciliegie (metti da parte qualcuna per la decorazione).

Nella teglia imburrata ed infarinata (con amido di mais) versa metà del composto al cioccolato, la salsina con le sue ciliegie, completa con il restante composto al cioccolato e livella la superficie. Cuoci nel kit forno coperto con MCSD sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 25 minuti, spento 10 minuti. Lascia raffreddare e decora con le ciliegie tenute da parte, un po' di panna e cioccolato fuso.

Eliza Sestov