

## Torta in forma di zucca

---



### Ingredienti per 2 ciambelloni:

6 uova

160 g zucchero

80 g burro

300 g cioccolato fondente

100 g farina 00

4 cucchiaini cacao amaro

1 bustina lievito per i dolci

1 pizzico di sale

per la crema:

2 albumi

160 g zucchero

160 g burro

colorante alimentare in gel

per decorare:

100 g zucchero a velo

colorante alimentare in gel

poca pasta di zucchero per fare le foglie

Mettete nella ciotola 3 uova con 1 pizzico di sale e 80 g di zucchero.



Lavorate finché diventano schiumose.

Sciogliete a bagno maria 40 g di burro e 150 g cioccolato fondente.



Unite in un'altra ciotola 50 g farina, 2 cucchiaini cacao amaro e mezza bustina di lievito e mescolate.



Unite alle uova montate con lo zucchero il cioccolato con il burro e la farina con il cacao e lievito. Amalgamate bene e versate il tutto nella teglia imburrata ed infarinata. Poggiate la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma media 18 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliete il ciambellone sulla gratella, lavate lo stampo e preparate il secondo ciambellone nello stesso modo.

Per la crema: mettete nel pentolino 1 cucchiaino d'acqua e 60 g di zucchero ...



... e cuocete a fiamma alta del fornello piccolo per 3 minuti.

Nel frattempo unite gli albumi con 100 g di zucchero e un pizzico di sale...



... e montate a neve ben ferma. Unite lo sciroppo bollente versato a filo continuando a lavorare con le fruste finché si raffredda. Unite il burro morbido ed il colorante alimentare in gel.



Mettete sul piatto da portata il primo ciambellone capovolto e distribuite la crema.





Coprite con l'altro ciambellone. Decorate con lo zucchero a velo mescolato con i coloranti alimentari in gel e pochissima acqua ( l'acqua va aggiunta 1 cucchiaino alla volta ). Con la pasta di zucchero formate delle foglie.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.