

Cake alla vaniglia con cuore di cioccolato



Un sogno a base di vaniglia e cioccolato con una sorpresa ricca di affetto: coccolate i vostri cari con una torta di San Valentino!

Guardando la ricetta di oggi, probabilmente vi starete chiedendo: come caspita fanno i cuori ad entrare nella torta? È semplice: prima si mette in forno la pasta al cioccolato, poi dalla torta cotta si ritagliano i cuori e si cuociono all'interno della torta alla vaniglia.

Una procedura un po' lunga, ma dai, per le persone amate non risparmiate alcuno sforzo, giusto? Ed ecco un piccolo suggerimento per evitare sprechi: se non volete semplicemente sbaffarvi tutti i resti della torta al cioccolato, potete utilizzarli per la preparazione di fantastici [Cake Pops](#).

Ingredienti cake al cioccolato

- 240 g farina
- 320 g di zucchero
- 90 g di cacao, setacciato
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 presa di sale
- 2 uova
- 200 ml di olio neutro
- 240 ml di latte
- 200 ml di acqua calda

Ingredienti cake alla vaniglia

- 220 g farina
- 2 ½ cucchiaini di lievito in polvere
- 1 presa di sale
- 140 g di burro
- 210 g di zucchero
- 1 baccello di vaniglia, dimezzato e raschiato
- 2 uova
- 1 tuorli
- 180 ml di latte

Ingredienti glassa al cioccolato

- 90 ml di panna intera
- 60 g di burro
- 110 g di cioccolato fondente, tritato
- 60 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino colmo di cacao
- 2 prese di sale

In aggiunta

- Stampo per cake
- 2 ciotole
- casseruola
- Tagliabiscotti a forma di cuore
- Decorazioni di vostra scelta

Preparazione glassa al cioccolato

1. Mettere tutti gli ingredienti in una casseruola e farli sciogliere mescolando costantemente fino ad ottenere un composto omogeneo.
2. Mettere al fresco per almeno 3 ore.

Preparazione torta al cioccolato

1. Preriscaldare il forno a 180 gradi con resistenza superiore e inferiore.
2. In una ciotola, mescolare farina, zucchero, cacao, lievito e sale.
3. In una ciotola separata, sbattere le uova e mescolare con l'olio e il latte.
4. Aggiungere la miscela di farina e, mescolando costantemente, aggiungere lentamente l'acqua calda.
5. Versare il composto della torta in uno stampo rettangolare e cuocere per circa 1 ora, fino a quando la torta è completamente cotta.
6. Lasciare raffreddare il cake, sfornarlo e tagliarlo a fette di 2 cm di spessore. Ritagliare un cuore da ogni fetta e mettere da parte.

Preparazione torta alla vaniglia

1. Preriscaldare il forno a 180 gradi con resistenza superiore e inferiore.
2. In una ciotola, mescolare farina, lievito e sale.
3. Sbattere il burro, lo zucchero e la polpa di vaniglia con un robot da cucina o un frullatore a mano fino ad ottenere un composto cremoso. Mentre il frullatore è in funzione alla massima velocità, unire le uova e i tuorli d'uovo uno alla volta.
4. Ridurre la velocità e aggiungere, alternando, la miscela di farina e il latte.
5. Ungere uno stampo rettangolare e foderarlo con un foglio di carta da forno. Riempire con la metà della miscela di vaniglia. Disporre i cuori di torta al cioccolato uno dopo l'altro in fila e distribuirvi sopra la miscela di vaniglia rimasta.
6. Cuocere la torta per circa 50 minuti fino a cottura ultimata (se diventa troppo scura, coprire con un foglio di alluminio durante la cottura). Lasciare raffreddare completamente, sfornare e togliere la carta da forno.

Finitura

1. Montare brevemente la glassa con un frullatore a mano. Ricoprire la torta con la glassa e decorare a piacere.

Tempo di preparazione circa 2 ½ ore (escluso il tempo di raffreddamento)