

Torta San Valentino al cioccolato

La **Torta San Valentino al cioccolato** è una ricetta facilissima da preparare e di sicuro impatto! Ottima come dolce dopo una cena romantica e ancor di più a colazione il giorno dopo!

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Dosi per: 20-25 biscotti marmorizzati

Ingredienti per la torta

3 uova
150gr di zucchero
60gr di cacao in polvere
150gr di farina
1 tazza di olio di semi
 $\frac{1}{2}$ bicchiere di latte
1 bustina di lievito per dolci

Ingredienti per farcire

Caffè freddo q.b.
Panna montata q.b.
Crema spalmabile alla nocciola q.b.

Preparazione della base

1. Per preparare la **Torta San Valentino al cioccolato**, montiamo le uova con lo zucchero in una ciotola.
2. Aggiungiamo il latte e l'olio, mescoliamo e infine

aggiungiamo farina, cacao e lievito setacciati.

3. Imburriamo la teglia a forma di cuore e versiamo l'impasto al suo interno
4. Cuociamo a 180°C per 40 minuti.
5. Sforbiamo e lasciamo raffreddare.

Farcitura della Torta San Valentino al cioccolato

1. Una volta raffreddata completamente, tagliamo la torta a metà (o, se preferite anche a 3).
2. Inumidiamo le basi con del caffè (freddo) e farciamola con panna montata e crema spalmabile alla nocciola.
3. Continuiamo così fino all'ultimo strato di torta. Procediamo dunque glassando con panna montata e decorando con fiori e meringhe.
4. Riponiamo in frigorifero per almeno 4-5 ore prima di servire.

Conservazione: La **Torta San Valentino al cioccolato**, può essere conservata in un contenitore a chiusura ermetica in frigorifero per 3-4 giorni.

Consigli per gli acquisti: accessori [Decora](#)





