

TORTA DI CIOCCOLATO E RISO



Ingredienti per 8 persone

- 850 g di riso - acqua e latte
- 5 uova intere + 3 di solo giallo
 - 150 g di burro
 - 250 g di zucchero
- 100 g di zucch. vanigliato
- 400 g di cioccolato fondente
 - 1 bustina di cacao
- 3 bicchierini di Sassolino Stampa
(da 5 cl)

Per la Pasta

- 800 g di farina
- 300 g di zucchero
- 9 uova intere + 4 di solo giallo
 - 200 g di burro
 - 2 bustine di lievito
- 100 g di zucchero vanigliato

PREPARAZIONE

Cuocere 850 g di riso in acqua e latte, lasciare quindi raffreddare, metterci dentro 5 uova intere, 3 di solo giallo; 150 g di burro; 250 g di zucchero; 100 g di zucch. vanigliato; 400 g di cioccolato fondente; 1 bustina di cacao e 2 bicchierini di Sassolino.

Mescolare bene il tutto per amalgamare.

Il pieno non deve risultare troppo denso, eventualmente ammorbidire con latte.

Per il suolo preparare un impasto con 800 g di farina; 300 g di zucchero; 9 uova intere e 4 di solo giallo. 200 g di burro; 2 bustine di lievito; 100 g di zucch. vanigliato; e 1 bicchierino di Sassolino.

Abbassare la pasta e foderare la teglia, avendo cura che la pasta debordi di almeno 2cm.

Deve tuttavia rimanere più alta dell'impasto di cioccolato e riso con cui si riempirà lo interno dello stampo.

Mettete in forno a 180° per 30/35 minuti



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)