



Torta al cioccolato e crema di mango con yogurt greco e noci | 6-8 porzioni | Impasto pronto

50 minuti

2006



Mango



Preparato per
torta al cioccolato



Yogurt Greco



Noci



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Zucchero

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Mango**	1 pezzo	1 pezzo
Preparato per torta al cioccolato** 7) 8) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Yogurt Greco** 7)	1 pacchetto	1 pacchetto
Noci 2)	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	635 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	5855 kJ/ 1399 kcal	922 kJ/ 220 kcal
Grassi (g)	58 g	9 g
Grassi saturi (g)	17 g	3 g
Carboidrati (g)	198 g	31 g
Zuccheri (g)	131 g	21 g
Fibre (g)	10 g	2 g
Proteine (g)	25 g	4 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 8) Uova 13) Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Preriscaldare il forno

TIP: per disporre la carta da forno in modo semplice in uno stampo circolare, tagliatene un pezzo abbastanza largo da coprire il fondo e le pareti dello stampo, quindi bagnatelo leggermente sotto acqua corrente e accartocciatelo su se stesso. Apritelo e foderate la teglia.

- Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità statica. Assicuratevi che sia a temperatura prima di infornare la torta.
- Foderate uno stampo circolare da 20 cm con carta da cucina e versatevi il preparato per torta.



Preparare la salsa

- Sbucciate il **mango** (potete usare un pelapatate) e tagliatene metà a fettine di circa 0,5 cm per la decorazione.
- Trasferite l'altra metà tagliata grossolanamente in un bicchiere del mixer.
- Unite lo **yogurt**, 2 cucchiaini di **zucchero** (usate meno se desiderate una crema meno dolce) e frullate fino a ottenere una crema.



Cuocere la torta

- Cuocete la **torta** per 45-50 minuti in forno caldo. Se utilizzate uno stampo circolare da 26 cm, cuocetela per circa 30 minuti (la torta risulterà leggermente più bassa rispetto alla foto).
- Verificate la cottura inserendo uno stuzzicadenti: se fuoriesce pulito e asciutto la torta è pronta. In caso contrario, cuocetela per altri 5 minuti.



Disporre nei piatti

- Sfnate la **torta** e lasciatela intiepidire per qualche minuto.
- Toglietela dallo stampo e spalmate sopra la **crema** al mango e yogurt, quindi decoratela con le fettine di **mango** e con le **noci**.

Buon Appetito!