

# Ricetta della Torta Savoia, un trionfo di cioccolato

**Autore:** Redazione

**Data:** 02 Dicembre 2020



## Come fare la Torta Savoia.

- La **ricetta** per fare in casa un dolce molto amato in Sicilia.
- Un trionfo di cioccolato, con un esterno croccante e un ripieno cremoso.
- Gli strati di pasta biscotto si alternano a una golosa crema al cacao e nocciole.

Non c'è nulla di male a lasciarsi conquistare, almeno una volta ogni tanto, da un [dolce peccato di gola](#). La **cucina Siciliana** sa davvero indurre in **tentazione**, soprattutto quando si parla di dolci. Tra le torte più amate sull'isola vi è indubbiamente la **Torta Savoia**. È composta da sottili strati di *biscuit*, morbida crema [al cioccolato e nocciole](#), e una copertura di cioccolato **fondente** tutta da

mordere. Come lo stesso nome lascia facilmente intuire, è molto probabile che sia nata come dedica ai reali di casa Savoia. Per quanto riguarda, invece, il luogo d'origine, non si hanno grandi certezze.

## La storia

Secondo alcuni sarebbero state le suore benedettine [di Catania](#) a crearla, più di 150 anni fa. In occasione dell'annessione della **Sicilia** al Regno d'Italia, in onore dei nuovi sovrani, prepararono questa torta tra i cui ingredienti figuravano le nocciole. Secondo altri, invece, sarebbe stata creata da un pasticciere palermitano in occasione di una visita dei Savoia nella [città di Palermo](#). Difficile dire chi abbia ragione, ma una cosa è certa: la ricetta è una e il risultato è strepitoso! Per realizzarla, armatevi di **tempo** e pazienza: ne vale la pena.

## La Ricetta

### Ingredienti

- 5 uova
- 90 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 1 pizzico di sale fino
- 50 g di maizena
- 300 g di cioccolato fondente
- 200 g di cioccolato al latte
- 25 g di cioccolato bianco
- 70 g di farina di nocciole
- 25 g di zucchero a velo
- 25 g di cacao amaro in polvere
- 150 g di latte intero a temperatura ambiente
- 60 g di burro a temperatura ambiente
- 200 g di acqua
- 30 g di rum
- 90 g di zucchero (per la bagna)
- 300 g di cioccolato fondente (per la glassa)
- 50 g di burro di cacao

### Procedimento

1. Per fare la Torta Savoia, iniziate dagli strati di biscuit.
2. Versate le uova nella planetaria, unite lo zucchero poco alla volta e il sale.
3. Montatele fino a ottenere un composto morbido.
4. Setacciate nel contenitore la farina 00 e l'amido di mais.
5. Mescolate con una spatola, dal basso verso l'alto. Siate delicati.
6. Foderate una leccarda con carta da forno e versate metà dell'impasto.
7. Stendetelo bene con una spatolina e cuocete in forno statico a 180°C, per 12 minuti.
8. Utilizzate il ripiano centrale, sfornate e fate intiepidire.
9. Ripetete lo stesso procedimento con l'altra metà di impasto.
10. Ricavate 5 dischi, utilizzando tutto il vostro strato di pasta biscuit.
11. Preparate la crema.
12. Mettete nel mixer la farina di nocciole, il cacao e lo zucchero a velo.
13. Azionate le lame per qualche istante.

14. Tritate il cioccolato (tutti e tre i tipi).
15. Sistemate il cioccolato in tre ciotole diverse e fatelo fondere nel microonde.
16. Unite i tre tipi di cioccolato e aggiungete le farine.
17. Mescolate bene e unite il latte in due volte.
18. In ultimo unite anche il burro e mescolate ancora.
19. Coprite con la pellicola per alimenti e fate riposare per 30 minuti in frigo.
20. Per la bagna, versate acqua, zucchero e rhum in un pentolino.
21. Portate a bollore, quindi fate freddare a temperatura ambiente.
22. Componete la torta.
23. Mettete la crema in una sacca da pasticciare.
24. Create la base con uno dei dischi.
25. Inumidite con la bagna, coprite di crema e procedete così per tutti gli strati.
26. L'ultimo disco va bagnato, ma lasciato senza crema.
27. Mettete in frigo per 15 minuti e nel frattempo preparate la glassa.
28. In una ciotola unite il cioccolato a pezzi al burro di cacao.
29. Fondete al microonde, pochi secondi alla volta.
30. Coprite la torta con la glassa e mettete in frigo per una decina di minuti.
31. Fate riposare in frigo e servite.

***Buon appetito!***

Foto TripAdvisor

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/torta-savoia-ricetta/>

Generato il 21/05/2025