

# La ricetta del Torta Devil, un dolce peccato di gola

**Autore:** Redazione

**Data:** 20 Gennaio 2020



Si chiama **torta Devil** e non è difficile capire perché. Si tratta di un vero e proprio [peccato di gola](#), una dolce tentazione a base di cioccolato e panna montata.

In [Sicilia](#) questa torta è molto apprezzata e fa bella mostra di sé nelle vetrine delle **pasticcerie**. La **panna** la rende delicata al palato, mentre il cacao le conferisce un forte carattere. [Prepararla in casa](#) non è un'impresa impossibile, ma vi ci vorrà un po' di tempo. Vediamo insieme come fare.

## Ricetta Torta Devil

**Ingredienti per 8 persone**

- 150 g di zucchero
- 200 g di farina
- 3 uova
- 40 g di cacao
- 80 g di burro
- 200 ml di latte intero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 200 ml di acqua
- 2 cucchiaini di zucchero (per la bagna)
- 50 ml di brandy
- 600 ml di panna da montare
- 100 g di zucchero a velo
- gocce di cioccolato
- praline al cioccolato

## **Procedimento**

1. Mettete le uova in una terrina, insieme allo zucchero, e montate il tutto, fino a ottenere un composto spumoso.
2. Aggiungete la farina e il lievito, che avrete setacciato.
3. Unite il burro fuso e il latte, continuando a mescolare, quindi anche il cacao setacciato.
4. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.
5. Versate il composto in uno stampo e infornate A 180°, nel forno già caldo.
6. Fate cuocere per 45 minuti circa.
7. Sforate e fate freddare.
8. Nel frattempo, preparate la bagna. Mettete in un pentolino l'acqua e lo zucchero, portando a ebollizione.
9. Quanto il liquido sarà tiepido, aggiungete il brandy.
10. Tagliate la torta in tre dischi. Tagliate la cupoletta superiore, che andrà sbriciolata per riverstire i bordi della torta.
11. Montate la panna con lo zucchero a velo.
12. Componete la torta. Bagnate il primo strato con la bagna e farcite con la panna montata.
13. Coprite con lo strato centrale e ripetete il procedimento, quindi ultimate con lo strato superiore.
14. Coprite interamente la torta di panna e ricoprite la panna che la parte di torta che avete sbriciolato prima.
15. Decorate la parte superiore con la panna montata, con le gocce di cioccolato e con le praline.
16. Fate riposare un po' in frigo e servite.

***Buon appetito!***

---

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

Generato il 13/05/2026