

Torta tenerina



Pasticciamocoingusy □ TORTA AL CIOCCOLATO □

Questa torta è la preferita di chiunque! E' vent'anni che la propongo e non ho ancora trovato una persona alla quale non sia piaciuta! Quando l'assaggi ti sembra di mangiare una torta al cioccolato ripiena di nutella! La ricetta originale vorrebbe il cioccolato fondente, in realtà io ho provato a mettere insieme diversi tipi di cioccolato avanzati dalle uova di Pasqua e viene sempre buonissima!

Negli anni ho aggiustato le dosi per farne una da tortiera 24mm circa e l'altra formato feste, dove utilizzo il piatto del forno: ti

ripropongo entrambe, il procedimento rimane identico.

★ INGREDIENTI ★

1. 200 gr (300) di cioccolato fondente
2. 150 gr (200) di zucchero
3. 100 gr (200) di burro
4. 3 uova, 1 intero e 2 tuorli (5 uova, 2 intere e 3 tuorli)
5. 1 cucchiaio (2) di farina
6. zucchero a velo q.b.

★ PROCEDIMENTO ★

- Sciogli a bagnomaria o nel microonde, il burro ed il cioccolato fino a renderlo tutto omogeneo
- aggiungi lo zucchero e la farina
- aggiungi le uova, a parte monta a neve ferma le chiare d'uovo
- unisci al composto le chiare molto delicatamente (mescola dal basso verso l'alto)
- rovescia in uno stampo foderato con carta forno
- cuoci per 15' a 180° e per altri 15' a 200°: questa cottura differenziata regalerà una crosta sopra e sotto, lasciando l'interno morbidissimo.

Quando la preparo per le feste, la taglio a quadrotti e se vuoi esagerare accompagnala con una crema di mascarpone!

Qualsiasi sia la forma, spolvera con zucchero a velo e buona torta!

