
Torta supercioccolatosa

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Il dolce perfetto per le feste dei bambini! Aumentate in proporzione gli ingredienti per realizzarlo su due strati, utilizzando due tortiere di diverso diametro. Ottima servita con frutti di bosco

Il dolce perfetto per le feste dei bambini! Aumentate in proporzione gli ingredienti per realizzarlo su due strati, utilizzando due tortiere di diverso diametro. Ottima servita con frutti di bosco

INGREDIENTI per circa 6-8 persone Per la torta › 150 g di cioccolato fondente › 70 g di burro › 4 uova › 100 g di zucchero semolato › 30 g di farina autolievitante Per la farcitura › crema alla nocciola Per la glassa › 175 di cioccolato fondente › 150 ml di panna fresca **PREPARAZIONE** Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e il burro. In una ciotola, unire i tuorli allo zucchero, alla farina autolievitante setacciata e al cioccolato fuso. In ultimo unire gli albumi montati a neve ben ferma e amalgamare con cura. Ungere una tortiera e versarvi il composto. Cuocere nel forno preriscaldato alla temperatura di 180°C per 15-20 minuti, ?no a quando la torta non risulti ben soda e, in?lzandola nel centro con uno stecchino, questo risulti perfettamente asciutto. Far freddare la torta, quindi tagliarla a metà e spalmarvi nel centro la crema di nocciola, richiudere e ricoprire con la glassa di cioccolato che avrete preparato facendo sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con la panna. Decorare con confettini colorati.