

Torta morbida al cioccolato

Ingredienti per 5 persone

4 uova
125 gr di burro
125 gr di zucchero
40 gr di fecola di patate
200 gr di Dark Chocolate Leone

Difficoltà: semplice

Tempo di preparazione: 40 minuti

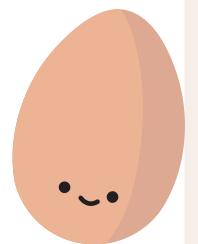
Tempo di cottura: 25 minuti

Prima di cominciare:

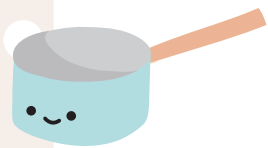
preriscaldate il forno a 150°



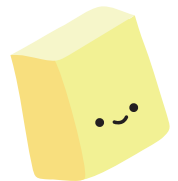
Come prima cosa separate gli albumi dai tuorli. Mettete da parte gli albumi e conservateli in frigorifero (in una scodella dove poi li monterete a neve).



Con un frustino elettrico lavorate i tuorli con lo zucchero. Continuate fino ad ottenere un composto spumoso (serviranno almeno 10 minuti).



Sciogliete il burro, e a parte sciogliete anche il cioccolato fondente con poco latte.

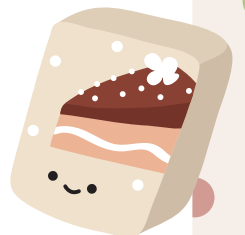


Aggiungete burro e cioccolato al composto preparato con i tuorli e montate tutto (va bene anche se saranno ancora caldi).

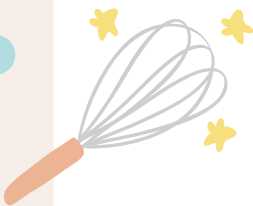


Aggiungete poi la fecola setacciata.

Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale. Infine, lentamente, incorporateli con il primo composto, con un movimento dall'alto verso il basso.



A questo punto ricoprite la teglia con carta da forno, e disponete il vostro composto al cioccolato sulla teglia.



Infornate a 150° per circa 25 minuti, e al termine della cottura fate la prova dello stecchino. La vostra torta sarà morbidissima e dolcissima!



Grazie a mia sorella Francesca per avermi insegnato questa ricetta, la mia preferita.