

Ricetta torta al cioccolato

Ricetta torta ala cioccolato, preparazione:



1. Spezzettare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria insieme a 100g. di burro. Togliere dal fuoco e mescolarlo fino a quando risulti liscio e ben amalgamato.



2. In una bastardella sbattere i tuorli con lo zucchero e la vanillina fino a renderli gonfi e spumosi ed unirvi il cioccolato fuso, lasciato raffreddare.



3. Mescolare di continuo ed incorporare il cucchiaio di farina.

Le ricette di CucinaNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>



4. Montare a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale ed incorporarli delicatamente all'impasto, mescolando dal basso verso l'alto in modo da non sgonfiarli.



5. Imburrare ed infarinare una tortiera di circa 24 cm di diametro e versarvi il composto.



6. Cuocere in forno a 180°C per circa 20-25 minuti.

7. Togliere dal forno, lasciare intiepidire e sformare la torta su una griglia da pasticceria.



8. Per la glassa sciogliere a bagnomaria il cioccolato e il burro, mescolare con un cucchiaino e lasciare intiepidire.

9. Versare sulla torta stendendo bene sulla sommità e sui bordi. Lasciare raffreddare e servire.



Consigli e curiosità

a) Se si sostituisce la farina con fecola di patate, farina di riso o farine speciali, è un dolce che si può preparare per le persone intolleranti al glutine.

b) Si conserva in frigorifero per 4-5 giorni.

Ricetta torta al cioccolato preparata e fotografata da Sonia Palermo e Angelo Solillo