

Torta fondente all'ispirazione di lamponi speciale festa della mamma

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 250g di ispirazione lampone
- 70g di burro
- 4 uova
- 25g di zucchero
- 50g di farina

Préparation

1. Eccomi di nuovo con una ricetta ultra veloce e fruttata per la festa della mamma: un fondente al lampone.
2. Per realizzarlo ho utilizzato l'ispirazione lampone di Valrhona; per chi non lo conoscesse, si tratta di un "finto cioccolato", composto da purea di frutta, burro di cacao e zucchero.
3. Ha l'aspetto (colore escluso) e la consistenza del cioccolato, senza cacao, e quindi si può usare in tavolette o ganache, ma anche per ricette rapide e facili come questo fondente molto invitante. Ingredienti :Ho utilizzato l'ispirazione lampone di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Attrezzi :Stampo per plumcake Le Creuset Tempo di preparazione: 10 minuti + 20 minuti di cotturaPer un fondente lungo 18cm: Ingredienti: di ispirazione lampone di burro 4 uova di zucchero di farina Ricetta: Sbattete le uova con lo zucchero per alcuni minuti per renderle spumose.
5. Sciogliete lentamente l'ispirazione lampone con il burro.
6. Mescolate le due preparazioni.
7. Aggiungete la farina setacciata.
8. Versate l'impasto nello stampo da plumcake imburrito e infarinato o ricoperto di carta da forno.
9. Infornate nel forno preriscaldato a 220°C per 16 a 19 minuti di cottura a seconda se preferite un risultato più o meno fondente (e ovviamente in base al vostro forno).
10. Lasciate raffreddare completamente, poi sformate e godetevi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com