

Fondente al cioccolato e caramello al burro salato stile Baulois

Ingrédients

- 180g di cioccolato fondente (ho usato il Caranoa di Valrhona, un cioccolato fondente aromatizzato al caramello al burro salato)
- 250g di uova (5 uova medie)
- 200g di burro salato
- 130g di zucchero di canna
- 140g di caramello al burro salato
- 40g di farina T45

Préparation

1. Ricetta veloce e ultra golosa oggi, un tortino al cioccolato e al caramello al burro salato!
2. Poco tempo di preparazione, ci vuole solo un po' più di pazienza per la cottura e lasciarlo raffreddare prima di gustarlo;-) Ho usato il cioccolato Caranoa, un cioccolato Valrhona che ha il gusto di caramello al burro salato, ma potete naturalmente usare il cioccolato fondente di vostra scelta.
3. Niente di più da aggiungere, penso che le foto parlino da sole!
4. T45Se non avete caramello, potete prepararlo: preparate un caramello secco con di zucchero.
5. Sfumate con di panna fresca ben calda e poi aggiungete di burro salato fuori dal fuoco mescolando bene.
6. Lasciate raffreddare e poi prelevate per la ricetta.
7. Ricetta: Fate sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria.
8. Quando sono fusi, aggiungete il caramello al burro salato.
9. A parte, montate le uova con lo zucchero di canna per alcuni minuti fino ad ottenere un composto spumoso.
10. Aggiungete il composto cioccolato-caramello-burro, poi la farina setacciata mescolando delicatamente.
11. Versate in uno stampo o in un cerchio foderato di carta da forno di 18 cm di diametro, poi lasciate riposare il tempo di preriscaldare il forno (tra 15 e 30 minuti, questo permetterà alla crosta superiore di formarsi bene durante la cottura).
12. Preriscaldate il forno a 210°C.
13. Infornate il tortino per 5 minuti, poi abbassate la temperatura del forno a 120°C e continuate la cottura per 30 a 40 minuti (a seconda se lo volete più o meno fondente, io l'ho lasciato 38 minuti perché non mi piacciono troppo i dolci che colano al taglio).
14. Togliete il tortino dal forno, lasciatelo raffreddare un po', sfumatelo e gustate!