

Torta al cioccolato (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g di burro pomata
- 2g di sale
- 100g di tuorli d'uovo (circa 6 tuorli)
- 200g di zucchero a velo
- 60g di panna liquida al 25% di materia grassa
- 100g di polvere di nocciole
- 125g di cioccolato fondente al 70% di cacao (non ne avevo, ho usato il caraibes di Valrhona con il 66% di cacao)
- 100g di farina T55
- 25g di cacao in polvere senza zucchero
- 150g di albumi
- 35g di zucchero a velo
- 80g di gocce di cioccolato (metà Caraïbes, metà Dulcey per me)

Préparation

1. Continuiamo con la serie di ricette semplici condivise dai pasticceri in questo periodo di confinamento!
2. Oggi è la volta del cake al cioccolato di Karim Bourgi, un cake ricco di cioccolato, ma anche soffice (con una crosta croccante), denso, e soprattutto delizioso!
3. È molto semplice e veloce da preparare :-). La polvere di nocciole dona un gusto ciocco-nocciolato super buono ma potete sempre sostituirla con polvere di mandorle o cocco (o altro) se necessario!
4. Mescolate il burro pomata con il sale, i tuorli d'uovo e lo zucchero a velo.
5. Quindi aggiungete la panna, la polvere di nocciole, il cioccolato fuso, la farina e il cacao in polvere.
6. A parte, montate gli albumi e stringeteli con i di zucchero.
7. Prendete una piccola parte e aggiungetela vivacemente all'impasto precedente.
8. Incorporate quindi il resto delicatamente, poi terminate con le gocce di cioccolato.
9. Versate l'impasto in uno stampo da plumcake e infornate nel forno preriscaldato a 150°C per circa 1h20 (controllate la cottura a partire da 1h10 di cottura con la lama di un coltello infilata nel cake).
10. Lascialo raffreddare un po', poi sformalo e gusta!