

Tortino al cioccolato

Ingrédients

- 4 uova
- 140g di zucchero di canna
- 180g di burro
- 100g di cioccolato Guanaja (o cioccolato fondente al 70% di cacao)
- 100g di cioccolato Jivara (o cioccolato al latte al 40% di cacao)
- 50g di farina

Préparation

1. Una ricetta molto semplice oggi, un fondente al cioccolato pronto in pochi minuti!
2. Materiale: Frusta Cerchio di 20 cm Ingredienti: Ho usato i cioccolati Jivara e Guanaja di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Tempo di preparazione: 10 minuti + 25 a 30 minuti di cottura Per un fondente di 20 cm di diametro:
Ingredienti: 4 uova di zucchero di canna di burro di cioccolato Guanaja (o cioccolato fondente al 70% di cacao) di cioccolato Jivara (o cioccolato al latte al 40% di cacao) di farina Ricetta: Fate sciogliere il burro e i cioccolati.
4. Sbattete le uova con lo zucchero fino a quando il composto diventa chiaro e leggermente schiumoso.
5. Incorporate il cioccolato e i burri fusi, poi finite con la farina setacciata.
6. Versate in uno stampo o cerchio di 20 cm di diametro rivestito con carta da forno.
7. Preriscaldate il forno a 210°C.
8. Infornate la torta abbassando la temperatura a 120°C immediatamente.
9. Fate cuocere 25 a 30 minuti a seconda della consistenza desiderata (l'ho fatto cuocere 30 minuti, se lo preferite un po' più cremoso accorciate il tempo di cottura).
10. Lasciate raffreddare e poi gustate!