

Tenerina al cioccolato meringata

Ingrédients

- 120g di cioccolato fondente
- 120g di burro
- 1 pizzico di sale
- 2 uova
- 2 tuorli
- 80g di zucchero
- 25g di sciroppo d'acero
- 150g di farina
- 7g di lievito in polvere
- 2 albumi
- 50g di zucchero
- 60g di zucchero a velo

Préparation

1. È arrivato il momento di tirare fuori i plaid, le bevande calde e naturalmente le torte al cioccolato!
2. Ecco una ricetta molto semplice ma deliziosa, veloce da preparare, un fondente al cioccolato ricoperto da una meringa croccante e fondente allo stesso tempo. Ingredienti: Ho usato lo sciroppo d'acero Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Ho usato il cioccolato Caraïbes e il cacao in polvere di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Fate sciogliere il cioccolato con il burro.
5. Montate le uova, i tuorli, lo zucchero e lo sciroppo d'acero.
6. Aggiungete il cioccolato e il burro fusi.
7. Incorporate la farina, il sale e il lievito in polvere.
8. Versate l'impasto nel vostro stampo/cerchio imburrato.
9. Cuocete per 20 minuti a 170°C, nel frattempo preparate la meringa (deve essere pronta alla fine dei 20 minuti di cottura).
10. Vi avanzerà un po' di meringa, potete cuocere il resto a parte su un foglio di carta da forno.
11. Montate gli albumi, aggiungendo gradualmente gli zuccheri mescolati.
12. Continuate a montare finché non otterrete una meringa ben liscia e brillante.
13. Distribuite la meringa sulla torta appena uscita dal forno, spolverate con un po' di cacao e mescolate leggermente con un coltello.
14. Infornate nuovamente per circa 20 minuti di cottura a 150°C.
15. La meringa deve essere ben cotta all'esterno quando uscirà dal forno.
16. Lasciate raffreddare, quindi sformate e gustate!