

Torta al cioccolato morbida

Ingrédients

- 75g di cioccolato fondente al 70% di cacao
- 75g di panna liquida intera
- 55g di burro
- 45g di cacao in polvere non zuccherato
- 3 uova
- 85g di zucchero semolato (1)
- 25g di farina
- 35g di zucchero semolato (2)

Préparation

1. Un pezzo di torta al cioccolato fa sempre piacere, non è vero ?
2. Soprattutto quando è sia morbido che fondente, con una crosta leggermente croccante!
3. Ingredienti: Ho usato il cioccolato Guanaja e il cacao in polvere di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (link affiliato).
4. Tempo di preparazione: 20 minuti + 1h20 di cottura Per una torta di circa 18 cm di diametro / 6 a 8 persone: Ingredienti: di cioccolato fondente al 70% di cacao di panna liquida intera di burro di cacao in polvere non zuccherato 3 uova di zucchero semolato (1) di farina di zucchero semolato (2) Ricetta: Inizia preparando una ganache: scalda la panna liquida, poi versala sul cioccolato parzialmente fuso.
5. Emulsiona con l'aiuto di una marisa o di un mixer a immersione fino a ottenere una ganache liscia e brillante.
6. Aggiungi il burro tagliato a piccoli pezzi, mescola bene, poi incorpora il cacao.
7. Separa i bianchi dai tuorli.
8. Sbatti i tuorli con lo zucchero (1) fino a sbiancarli.
9. Incorpora il composto al cioccolato ai tuorli, poi aggiungi la farina.
10. Monta a neve gli albumi con lo zucchero (2).
11. Aggiungili delicatamente al composto precedente.
12. Versa l'impasto in uno stampo foderato con carta da forno o ben imburrito e infarinato.
13. Inforna nel forno preriscaldato a 150°C per 30 minuti, poi continua la cottura per 45 a 50 minuti a 120°C (se necessario, copri la torta con un foglio di alluminio verso la fine della cottura).
14. Lascia raffreddare, poi servi la torta con un cucchiaino di panna montata, un po' di crema inglese o una pallina di gelato, e goditi!