Torta al tè ai frutti rossi e cioccolato

Autore: Marianna Fabianelli
Fonte: Città Nuova

Questo dolce piacerà a tutti gli amanti del cioccolato e non solo!

Il tè ai frutti rossi, la salsa di lamponi e i frutti di bosco della decorazione esalteranno il gusto amarognolo del cioccolato fondente. Vedrete, questo dolce piacerà a tutti gli amanti del cioccolato e non solo!

Ingredienti per 8 persone

Per la torta: 6 uova, 300 grammi di cioccolato fondente, 3 cucchiai di farina 00, 300 grammi di zucchero, 250 grammi di burro, 80 ml di tè ai frutti rossi, 1 pizzico di sale.

Per la salsa di lamponi: 200 grammi di lamponi, 100 grammi di zucchero.

Presentazione: frutti rossi (more, ribes, lamponi e fragoline di bosco) e zucchero a velo.

Preparazione

Per la torta: Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con il burro, aggiungere il tè ai frutti rossi molto carico e lasciare freddare.

In una terrina sbattere i tuorli con lo zucchero e incorporarvi poco alla volta il cioccolato fuso, quindi unire gli albumi montati a neve con un pizzico di sale e lavorare con una frusta con molta delicatezza. In ultimo aggiungere la farina setacciata.

Imburrare e infarinare una tortiera a cerniera di 24 centimetri di diametro e versarvi il composto.

Cuocere nel forno preriscaldato alla temperatura di 190°C per 25-30 minuti circa. Il dolce dovrà rimanere morbido nel centro.

Per la salsa di lamponi: Lavare in acqua fredda i lamponi, frullarli con lo zucchero e passare la salsa con un colino a maglie strette.

Presentazione

Servire la torta su uno specchio di salsa di lamponi, decorare con alcuni frutti rossi e spolverare di zucchero a velo.