



# Torta supercioccolatosa

di Cristina Orlandi

Il dolce perfetto per le feste dei bambini! Aumentate in proporzione gli ingredienti per realizzarlo su due strati, utilizzando due tortiere di diverso diametro.  
Ottima servita con frutti di bosco



## INGREDIENTI

per circa 6-8 persone

### Per la torta

- > 150 g di cioccolato fondente
- > 70 g di burro
- > 4 uova
- > 100 g di zucchero semolato
- > 30 g di farina autolievitante

### Per la farcitura

- > crema alla nocciola

### Per la glassa

- > 175 g di cioccolato fondente
- > 150 ml di panna fresca

## PREPARAZIONE

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e il burro. In una ciotola, unire i tuorli allo zucchero, alla farina autolievitante setacciata e al cioccolato fuso. In ultimo unire gli albumi montati a neve ben ferma e amalgamare con cura. Ungere una tortiera e versarvi il composto. Cuocere nel forno preriscaldato alla temperatura di 180°C per 15-20 minuti, fino a quando

la torta non risulti ben soda e, infilzandola nel centro con uno stecchino, questo risulti perfettamente asciutto. Far freddare la torta, quindi tagliarla a metà e spalmarvi nel centro la crema di nocciola, richiudere e ricoprire con la glassa di cioccolato che avrete preparato facendo sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con la panna. Decorare con confettini colorati.