

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 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.