

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Torta al cioccolato glassata

Strawberry · Tuesday, May 31st, 2011

### Ingredienti:(6 persone)

- 75gr farina
- 3 uova
- 100 gr burro
- 200 gr zucchero
- 100gr scaglie di cioccolato
- 150 gr cacao
- una bustina vanillina
- 20gr lievito
- un decilitro di latte
- 70gr fecola di patate
- sale

### Per la glassa:

- 2 albumi di uova
- 350 gr zucchero
- una bustina di vanillina

### Preparazione:

Mettete i tuorli in un recipiente, sbatteteli con una frusta da cucina, unite lo zucchero, la farina, la fecola, il burro ammorbidito, il cacao, la vanillina, il lievito, il latte e un pizzico di sale, continuate a sbattere, una volta amalgamati bene aggiungete delicatamente gli albumi montati a neve . Imburrate e infarinate una tortiera, versateci il composto e mettete in forno per 45 minuti a 180°. Prepariamo la glassa: In una terrina, versate gli albumi, lo zucchero, un pò di acqua e la vanillina, mescolate energicamente e conservare in frigo, fino a quando non si rapprende. Una volta pronta la torta, fatela intiepidire, tagliatela a strati e farcitela con la glassa, cospargete la superficie con la glassa rimasta e cospargete con le scaglie di cioccolato.

This entry was posted on Tuesday, May 31st, 2011 at 3:58 pm and is filed under [Dolci, Italiane, Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can

---

skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.