

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Tortino al cioccolato fondente

Strawberry · Tuesday, May 4th, 2010

Ingredienti: (6 persone)

- 600 gr cioccolato fondente
- 400 gr burro
- 400 zucchero semolato
- 200 gr farina 00
- zucchero a velo
- 12 uova
- qualche frutto di bosco

Preparazione:

Romperle le uova in un ampio recipiente, unire lo zucchero e aiutandosi con una frusta, montarle fino ad ottenere un composto spumoso e omogeneo. Sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria e aggiungerlo delicatamente alle uova, quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, aggiungere lentamente la farina, mescolando dal basso verso l'alto per non fare formare grumi. Imburrare bene gli stampini, versate il composto negli stampini e infornarli per 12 minuti a 180°. Quando i tortini sono pronti, lasciarli raffreddare per circa un quarto d'ora, poi capovolgerlo su un piatto da portata e guarnire con i frutti di bosco e una spolverata di zucchero a velo.

This entry was posted on Tuesday, May 4th, 2010 at 2:39 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.