

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Chocolate decadence

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE al 70% - 370 gr

UOVA 6

BURRO 250 gr

ZUCCHERO 255 gr

ACQUA 155 ml

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



**2** In un pentolino, far sciogliere nell'acqua 170 g di zucchero a fiamma bassissima.



**3** Appena è sciolto ed ha preso il bollore,



4 aggiungere allo sciroppo ottenuto, il cioccolato e il burro.

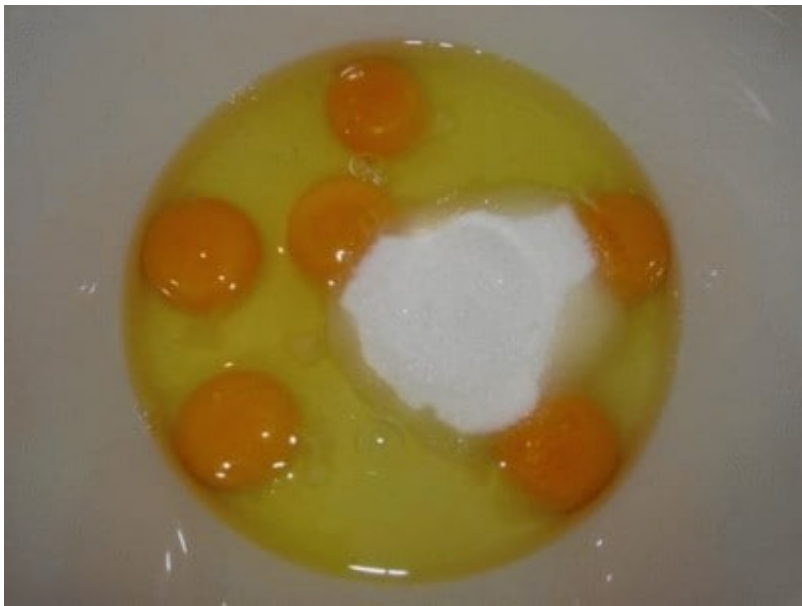


5 Sempre a fiamma bassa, far sciogliere il tutto mescolando delicatamente fino ad avere una crema omogenea.



**6** Far intiepidire leggermente.

Intanto, a parte, unire le uova con gli 85 g di zucchero rimanente.



**7** Iniziare a montare,



8 fino ad ottenere un composto montatissimo e spumoso.



9 Aggiungere molto lentamente, praticamente a filo, al composto montato, il composto di cioccolato continuando a montare.





**10** Versare il composto finale in una tortiera rivestita di carta da forno.



**11** Infornare a 180°C per circa 45minuti.

Ecco il dolce sfornato.





Il dolce si abbassa dopo la cottura.

NOTE