

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cuore al cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA PER FAR RAFFREDDARE IL PAN DI SPAGNA*



PER IL PAN DI SPAGNA

200 g di farina
200 g di zucchero
40 g di burro
1 pizzico di sale
2 uova
1 bustina di lievito
rhum
confettura di albicocca

PER LA GLASSA

1 tavoletta di cioccolato fondente
1 cucchiaio colmo di zucchero a velo

PER GUARNIRE

zuccherini a forma di fiore

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate i tuorli con lo zucchero e il burro ammorbidito fino a formare una crema



- 2 Montate gli albumi a neve ferma usando la frusta elettrica
Aggiungete 1 cucchiaio di rum, un pizzico di sale, la farina, gli albumi montati, il lievito, finchè l'impasto non forma alcune bolle d'aria.





3 Imburrate e infarinate una tortiera a forma di cuore.

Trasferite l'impasto nella tortiera e infornate a 160 gradi per 30 minuti.

Eccola infornata



4 Quando il pan di spagna sarà pronto lasciatelo raffreddare e dopo di ch  sfornatelo.

Per la farcitura, sciogliete la confettura di albicocche in un pentolino insieme a un paio di cucchiari di rum



5 Tagliate il pan di spagna a metà e farcite con la confettura





- 6 Per la glassa: sciogliete in un pentolino il cioccolato fondente insieme a un cucchiaio colmo di zucchero a velo. Quando il cioccolato si sarà sciolto versatelo sulla torta e spalmatelo con una spatola. Mettere sopra gli zuccherini a forma di cuore.

