

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta bicolore

di: *morgana2006*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI PER L'IMPASTO AL CIOCCOLATO FONDENTE

BURRO 100 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr
ZUCCHERO 100 gr
FARINA 75 gr
UOVA 3

PER L'IMPASTO AL CIOCCOLATO BIANCO

BURRO 80 gr
CIOCCOLATO BIANCO 100 gr
ZUCCHERO 100 gr
FARINA 70 gr
UOVA 3

PREPARAZIONE

1 Sciogliere il burro con il cioccolato fondente.



2 Dividere i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve.



3 Mescolare i tuorli con lo zucchero.



4 Aggiungere il cioccolato con il burro.



5 Aggiungere anche a farina.



6 Alleggerire con gli albumi montati a neve.



7 Ripetere la stessa procedura con gli ingredienti per l'impasto al cioccolato bianco.



8 Versare, alternando a caso i due tipi di impasto, in una tortiera da 24 cm, imburata e infarinata.



9 Infornare a 180°C per 35 minuti circa.

