

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta bicolore cioccolato fondente e cioccolato bianco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **torta bicolore cioccolato fondente-bianco** è una ricetta assolutamente da provare. Fare i dolci fatti in casa si sa è sempre bellissimo! Il loro profumo che pervade la cucina e gli ambienti circostanti mette di certo il buon umore a tutta la famiglia. Se poi non c'è niente da festeggiare poco male, questa torta è perfetta per la colazione, per la merenda o come spuntino a scuola o in ufficio. La sua morbidezza vi conquisterà, ma siccome anche l'occhio vuole la sua parte al momento del taglio si avrà una bella visione. Un buon modo per riciclare anche pezzi di cioccolato che non si usano più.

Provate questa ricetta e se amate i dolci semplici vi invitiamo a realizzare anche il [ciambellone alla Nutella](#):divino!

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 Per realizzare la ricetta della torta bicolore cioccolato fondente-bianco, per prima cosa bisogna sciogliere il burro con il cioccolato fondente.



2 Quindi 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.



CONSIGLIO

Posso surgelarla?

Si avvolgila in pellicola e surgela tranquillamente.

Potrei utilizzare questa ricetta come base per una torta di pasta di zucchero?

Sì di per sé è umida quindi può essere anche bagnata poco.

Quanto tempo si conserva?

Per 4 giorni in un contenitore per dolci.