

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta bicolore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### PER L'IMPASTO

uova  
farina  
lievito per dolci  
olio d'oliva  
zucchero  
cioccolato fondente.

## PREPARAZIONE

- 1 Preparare la crema pasticcera e farla freddare. Sciogliere il cioccolato fondente ed unirlo alla crema pasticcera. Montare a neve gli albumi, amalgamare i rossi dell'uovo con lo zucchero, unirvi l'olio, la farina ed il lievito. Alla fine unire le chiare. Imburrare ed infarinare una teglia versare una parte del composto, versarci sopra il cioccolato con la crema, versarci il resto dell'impasto. Infornare a 180° x 40 minuti.