

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.