

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta cremosa al cioccolato

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 24 ORE DI RIPOSO IN FRIGO

---



430 G DI BURRO, 430 G DI  
CIOCCOLATO FONDENTE, 8 UOVA, 180 G  
DI ZUCCHERO, 100 CL DI PANNA  
LIQUIDA PER SERVIRE

200 ml di panna da montare.

## PREPARAZIONE



2 Preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola versate le uova con lo zucchero e, con la frusta a mano, cominciate a sbattere.



3 Non dovete montare il composto ma renderlo omogeneo.



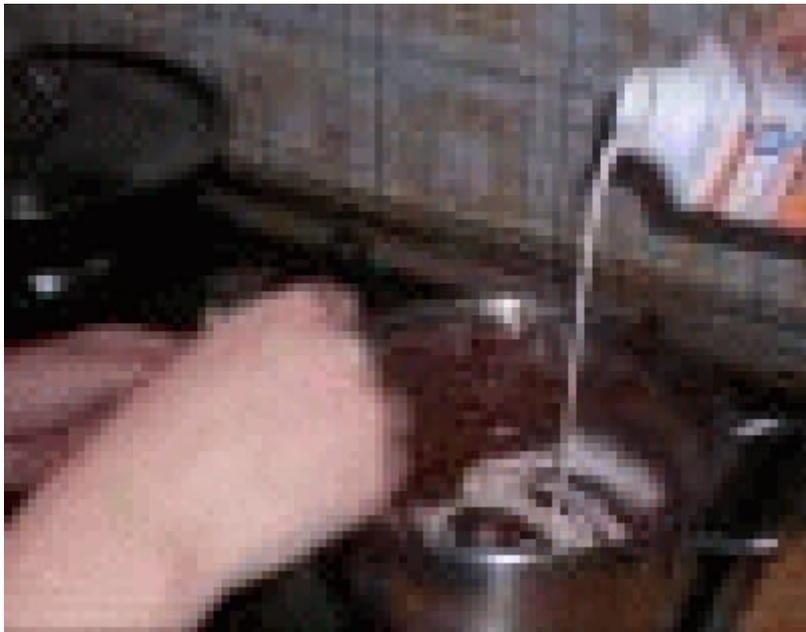
4 Mettete il cioccolato in una casseruola e scioglietelo.



5 Fino a farlo diventare cremoso.



6 Unite al cioccolato, mescolando sempre, la panna liquida e amalgamare bene.



7 Unite il burro a pezzi.



8 Concludete con lo zucchero, senza mai fermarsi di mescolare.



9 A questo punto la crema di cioccolato avrà una consistenza cremosa.

Ungete abbondantemente una tortiera a cerchio apribile con del burro.



10 Incorporate, sempre mescolando, la crema di cioccolato alle uova e rendete tutto cremoso.



11 Versate l'impasto nella tortiera.



12 Sbattete la tortiera sopra il tavolo in modo da togliere le bolle d'aria.



13 Infornate per 35 minuti.



14 Lasciatela riposare una notte intera in frigo.



15 Con le fruste elettriche montare la panna.



16 E decorate la torta.

