

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fondente al cioccolato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se la [ricetta della torta al cioccolato](#) vi piace da morire, dovete assolutamente provare questa versione. Se volete un sapore più intenso e persistente di un delicato [plumcake](#), la **torta fondente al cioccolato** è la risposta! Una torta ricca, buona è dir poco, si scioglie in bocca proprio come un cubetto di delizioso cioccolato... Anzi, di più! Non vi è venuta voglia di andare a prepararla? Noi vi lasciamo la ricetta, fateci sapere se vi è piaciuta!

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDATE 300 gr
ZUCCHERO 100 gr
BURRO 100 gr
UOVA 5
FARINA rasi (circa 25 g) - 2 cucchiari da tavola
CACAO AMARO 1 cucchiaino da tavola
RUM 1 cucchiaino da tavola
ZUCCHERO A VELO
BURRO per lo stampo -
FARINA per lo stampo -
NOCI gherigli (per decorare) -
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la torta fondente al cioccolato, spezzettate il cioccolato, mettetelo in un pentolino con il burro a pezzetti e fatelo sciogliere a bagnomaria o al microonde.



- 2 Separate gli albumi dai tuorli.



- 3 Montate questi ultimi con lo zucchero semolato e il rum fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso; amalgamateci la farina e il cacao setacciati.





- 4 Incorporate poco alla volta il cioccolato fuso tiepido e mescolate finché l'impasto risulterà omogeneo.



- 5 Montate gli albumi a neve con il sale, incorporateli all'impasto e amalgamateli mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli.





- 6 Imburrate ed infarinate uno stampo rotondo di 20 cm versatevi l'impasto, livellatelo e cuocete in forno a 160°C per 40 minuti circa.





7 A fine cottura la torta deve risultare leggermente umida al centro.

Sformate la torta tiepida, cospargetela con zucchero a velo setacciato, decoratela con trucioli di cioccolato e gherigli di noce.



CONSIGLI

Devo per forza setacciare le polveri?

Sì perché in questo modo eviti di formare dei grumi e inoltre distribuisce bene il lievito in tutto l'impasto

Come si fa a non smontare l'impasto?

Bisogna mescolare le varie componenti, molto lentamente dall'alto verso il basso.

Posso sostituire le noci con delle nocciole?

Sì certo, sarà lo stesso buonissima!

Amo molto questo tipo di dolci, avresti altre ricette di torte al cioccolato da darmi?

Puoi provare la [torta cioccolato e cocco](#) e la [torta morbida al cioccolato fondente](#)