

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fondente piccante al cacao

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



100 g di cioccolato fondente

1 cucchiaino da caffè raso di peperoncino in polvere.

PER DECORARE

poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Per la base: preriscaldare il forno a 180°C.

Fate inacidire la panna versandoci il succo di limone.

Nel frattempo mescolare in una ciotola zucchero e cacao, eliminando eventuali grumi, mettete il cucchiaino raso di peperoncino in polvere e la punta di cannella.



2 Unire poi le uova, il burro fuso (non caldo) e mescolare.

Versate la panna e il mezzo cucchiaino di lievito ed amalgamare bene.

Unire la farina in tre volte, amalgamando bene ogni volta prima di aggiungere la dose successiva.

Otterrete un composto semidenso.

Versate in una tortira da 16 cm imburrata ed infarinata, uniformando la superficie ed infornare per 30/40 minuti.



3 Per la crema: in una casseruola fate bollire il latte.

Con le frust elettriche montare le uova con lo zucchero, aggiungete la farina, il cacao ed il peperoncino, mescolare ed unite il latte, fate addensare su fiamma bassa.

Fate raffreddare.

Dividete la torta in due dischi e farcite con la crema.

Decorare con zucchero a velo.

