

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fondente

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 55 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

6 uova
125 g di burro
300 g di cioccolato fondente
150 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola sciogliete a bagnomaria il cioccolato con il burro.



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con 100 g di zucchero fino ad avere un composto chiaro e spumoso.





3 Unite il cioccolato fuso e mescolare.



4 Montare gli albumi con 50 g di zucchero.



5 Uniteli al composto di cioccolato e mescolare dal basso verso l'alto.



6 Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci il composto.



7 Infornate a 180°C per 30 minuti, abbassate a 120°C e continuate la cottura per 10 minuti.

