

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta golosa al cioccolato con panna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 uova
250 gr di zucchero semolato
200 gr di burro
150 gr di amido per dolci
150 gr di farina
1 bustina di lievito
cacao q.b.
aroma al rum.

250 ml di panna da montare
2 cucchiaini di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 In una pirofila capiente cominciate a sbattere le uova con lo zucchero semolato. Fate sciogliere a parte il burro in un pentolino a fiamma moderata, quindi unitelo al composto.

Aggiungete la farina, l'amido ed infine il lievito, servendovi di un colino abbastanza largo. A questo punto unite il cacao e per ultima la fialetta di aroma al rum. versate il composto nella teglia, precedentemente imburrata e infarinata e cuocete in forno per 45 min circa a 180°.

Nel frattempo montate la panna con lo zucchero a velo. Appena la torta è pronta (controllate con uno stuzzicadenti lungo, la cottura), lasciatela riposare finchè non si sarà raffreddata abbastanza. trasferitela in un piatto capiente e tagliate uno strato centrale. Versatevi la panna e ricomponete la torta. spolverizzate infine con zucchero a velo.