

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta morbida allo yogurt e cioccolato

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

300 g di ricotta  
300 g di yogurt  
150 g di cioccolato fondente  
3 uova  
120 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
poco cacao amaro  
4 fragole.

### PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero.



3 Unite la ricotta e montare.



4 Unite lo yogurt e mescolare.



5 Fate sciogliere il cioccolato nel microonde.



6 Unitelo al composto.



7 E mescolare.



8 Montare gli albumi con un pizzico ed unitelo al composto principale, mescolare delicatamente.



9 Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e versateci il composto.



10 Infornate a 160°C per 45-50 minuti circa.



11 Spolverizzate con il cacao.





12 Decorare con le fragole.

