

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortino al cioccolato cuor di fragola

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **4 ORE RAFFREDDAMENTO**



Un dolce speciale per un giorno speciale: il tortino di cioccolato, visto e rivisto su molte tavole, nasconde una golosa sorpresa, un cuore di marmellata di fragole! Servitelo per concludere il pranzo di Natale, lascerete tutti a bocca aperta, provatelo è troppo buono!

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE al 50% - 100 gr

CIOCCOLATO FONDENTE al 70% - 50 gr

UOVA 2

BURRO 80 gr

ZUCCHERO 70 gr

FARINA 00 20 gr

PANNA FRESCA 1 cucchiaio da tavola

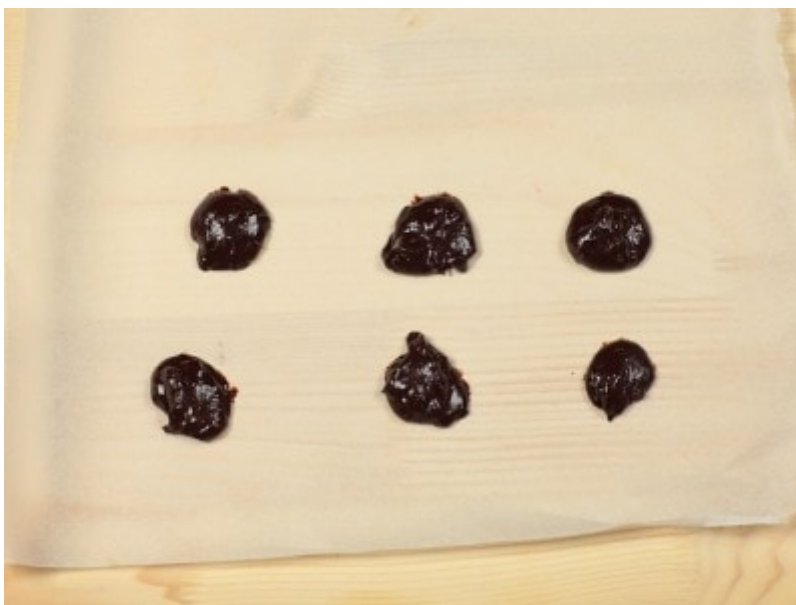
CONFETTURA DI FRAGOLE 70 gr

PREPARAZIONE

- 1 Fate fondere il cioccolato al 70% a bagnomaria insieme ad un cucchiaio di panna, quindi amalgamatevi la confettura di fragole.



- 2 Prendete un foglio di carta forno, create dei mucchietti con questo composto e riponete il tutto in freezer fino a quando risulterà ben solidificato, ci vorranno almeno 4 ore.



- 3 Una volta verificato che il composto in freezer sia congelato, iniziate a preparare la base per i tortini.

Fondete il cioccolato al 50% insieme al burro.



- 4 Montate le uova con lo zucchero, quindi incorporate la farina setacciata con un movimento dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 5 Incorporate al composto di uova il cioccolato fuso precedentemente, sempre con un movimento dal basso verso l'alto. E' molto importante che il composto non si smonti altrimenti i tortini non si alzeranno in cottura.



6 Imburrate degli stampini monoporzione e riempiteli per 2/3 con la base per i tortini.

Collocate un mucchietto di farcia congelata nel centro di ciascuno stampino e ricoprite il tutto con la pastella per tortini rimasta.



7 Infornate i tortini a 200°C per 25 minuti.

Servite i tortini spolverati di zucchero a velo su una base di crema a piacere, in questo caso abbiamo scelto lo zabajone come accompagnamento.