

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Tortino dal cuore morbido

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 15 MINUTI DI RIPOSO



### INGREDIENTI

150 g di cioccolato fondente  
2 uova  
2 tuorli 25 g di farina  
100 g di burro  
50 g di zucchero.

### PER LA DECORAZIONE

12 fragole  
6 palline di gelato al caffè  
50 g circa di topper al cioccolato.

## PREPARAZIONE

**1** Mettete il burro con il cioccolato in una casseruola e sciogliere a bagnomaria.

In una ciotola mettete le uova ed i tuorli con zucchero e montare per 10 minuti.

Incorporate il cioccolato e la farina setacciata e mescolare delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola.



**2** Imburrate ed infarinate 6 stampini e riempiteli a metà con il composto.

Infornate a 180°C per 10 minuti.

Lasciateli intiepidire per 10 - 15 minuti.



- 3 Nel piatto singolo mettete 2 fragole tagliate a fettine, una pallina di gelato ed il topper al cioccolato.



- 4 Mettete al centro il tortino e servite.



