

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cioccolato con 2 ingredienti: il dolce più facile e goloso!

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER LA TORTA AL CIOCCOLATO

UOVA GRANDI 4

CIOCCOLATO FONDENTE 250 gr

Vuoi un [dessert](#) pronto in pochi minuti? Prova questa [torta](#) con solo cioccolato e uova! Un dolce soffice e goloso, perfetto per chi cerca una ricetta senza troppi ingredienti.

COME FARE LA TORTA AL CIOCCOLATO

- 1 Taglia il cioccolato a pezzetti e scioglilo a bagnomaria in una ciotola sopra un pentolino con acqua bollente. Mescola di tanto in tanto fino a ottenere una crema liscia. Separa i tuorli dagli albumi in due ciotole diverse. Monta i tuorli con una frusta elettrica fino a renderli spumosi.





2 Monta a neve ferma gli albumi in un'altra ciotola. Incorpora il cioccolato fuso ai tuorli e mescola bene.





3 Aggiungi gli albumi montati, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola per mantenere il composto soffice. Versa il composto in una tortiera a cerniera da 18 cm foderata con carta forno.



4 Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per 25 minuti. A fine cottura, lasciala

riposare nel forno spento con lo sportello aperto per 3-4 minuti. Sfornala e lasciala raffreddare su una gratella prima di servirla.



VUOI UNA TORTA SOFFICE E IRRESISTIBILE? BASTANO SOLO 2

Se cerchi un **dolce facile e veloce**, la torta al cioccolato con 2 ingredienti è la soluzione perfetta. **Senza farina, senza lievito e senza burro**, ma incredibilmente **soffice e golosa**, questa torta è ideale per chi vuole preparare un **dessert** senza troppi passaggi. Bastano uova e cioccolato fondente per ottenere un dolce dal gusto intenso e dalla consistenza leggera.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Montare bene le uova: Per una torta più soffice, monta gli albumi a neve ben ferma e incorporali delicatamente.

Scelta del cioccolato: Usa un cioccolato fondente di buona qualità per un sapore più intenso.

Riduzione dello spreco: Se avanza, puoi congelare la torta a fette e scongelarla all'occorrenza.

Varianti: Provala con cioccolato al latte per una versione più dolce.

COME CONSERVARE LA TORTA AL CIOCCOLATO

La torta si conserva a temperatura ambiente in un contenitore a campana per 1-2 giorni. Se vuoi prolungarne la freschezza, avvolgila nella pellicola trasparente e conservala in frigorifero per 4 giorni. Puoi anche congelarla tagliata a fette, avvolgendole singolarmente nella pellicola.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Mousse al cioccolato: cremosa e irresistibile.

Brownies senza farina: intensi e fondenti, ideali per gli amanti del cioccolato.

Torta caprese: senza farina e con un cuore morbido al cioccolato e mandorle.

Pancakes al cioccolato: una colazione golosa e veloce.