

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta tenerina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

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



INGREDIENTI PER CUCINARE LA TORTA TENERINA

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

ZUCCHERO 150 gr

BURRO 100 gr

FARINA 50 gr

UOVA 4

La torta tenerina è un dolce classico dal cuore tenero e dal sapore intenso di cioccolato.

Preparata con pochi ingredienti, è un dessert semplice ma delizioso.

COME FARE LA TORTA TENERINA

1 Trita il cioccolato grossolanamente con un coltello, in modo da facilitarne lo scioglimento.

Sciogli il cioccolato nel microonde a intervalli di 30 secondi, mescolando bene tra un intervallo e l'altro. Ripeti finché il cioccolato non è completamente fuso e privo di grumi,

ottenendo una crema liscia.

Aggiungi il burro al cioccolato fuso e mescola energicamente fino a ottenere un'emulsione omogenea. Se necessario, scalda brevemente il composto nel microonde per favorire l'emulsione.

Imburra e infarina uno stampo in alluminio da 24 cm. Elimina l'eccesso di farina battendo lo stampo capovolto.







2 Dividi gli albumi dai tuorli in due ciotole separate.

Monta gli albumi a neve con due terzi dello zucchero, aggiungendolo gradualmente per permettere agli albumi di incorporare aria e svilupparsi correttamente.

Con le stesse fruste, monta i tuorli con la parte restante dello zucchero, sempre un po' alla volta per ottenere un composto chiaro e spumoso.

Unisci il cioccolato fuso ai tuorli montati e mescola velocemente con una spatola fino a ottenere un composto uniforme.







3 Aggiungi metà degli albumi montati al composto di tuorli e cioccolato e mescola delicatamente con una spatola per incorporarli.

Unisci i restanti albumi e mescola dal basso verso l'alto con movimenti ampi e leggeri per evitare di smontare il composto.

Setaccia la farina direttamente sul composto e mescola nuovamente dal basso verso l'alto con delicatezza, fino a ottenere un impasto omogeneo e privo di grumi.







4 Versa l'impasto nello stampo precedentemente preparato e distribuisilo uniformemente ruotando la tortiera.

Cuoci in forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti.

Sforna la torta tenerina e lasciala raffreddare completamente su una gratella per favorire il suo abbassamento.

Quando la torta è fredda, spolverizzala con zucchero a velo a piacere e servi.





TORTA TENERINA: IL DOLCE AL CIOCCOLATO DALLA CONSISTENZA

La torta tenerina è un dolce tipico della tradizione ferrarese, amato per la sua consistenza unica e il sapore intenso di cioccolato fondente. Caratterizzata da una crosta sottile e croccante e un cuore tenero e cremoso, la torta tenerina è perfetta per chi ama i dolci al cioccolato dalla consistenza morbida e umida. Prepararla è semplice e richiede pochi ingredienti: uova, burro, zucchero, cioccolato fondente e un po' di farina.

Ideale per merende golose, dessert dopo cena o occasioni speciali, la torta tenerina è un vero e proprio inno al cioccolato.

COME CONSERVARE LA TORTA TENERINA

La torta tenerina può essere conservata a temperatura ambiente per 2-3 giorni, coperta con pellicola trasparente o chiusa in un contenitore ermetico per preservarne la morbidezza. Se preferisci, puoi anche conservarla in frigorifero, ma è consigliabile lasciarla a temperatura ambiente per qualche minuto prima di gustarla. La torta tenerina può anche essere congelata: basta avvolgerla bene e riporla in un sacchetto per alimenti, poi scongelarla lentamente in frigorifero.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi utilizzare il cioccolato fondente avanzato per altre preparazioni, come una ganache per decorare torte o per arricchire una crema. Se hai delle porzioni avanzate di

torta tenerina, puoi sbriciolarle e utilizzarle per decorare dei [dessert al cucchiaio](#). Inoltre, puoi trasformare la torta tenerina in piccole porzioni monodose e servirle con una pallina di [gelato fiordilatte](#) per un dessert ancora più goloso.