

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortino al cioccolato con cuore morbido e frutti di bosco

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 pezzi DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: **medio**



Il tortino al cioccolato con cuore morbido e frutti di bosco è una vera e propria esplosione di sapori, un dolce al cucchiaio ottimo per concludere un pranzo o una cena tra amici. Il contrasto del gusto deciso del [cioccolato](#) fondente si abbina benissimo alla fresca nota acidula dei frutti di bosco, perciò risulterà un [dessert](#) facilmente apprezzato da tutti.

Passo passo vi spiegheremo come realizzare il tortino al cioccolato con cuore morbido e frutti di bosco, vedrete che è semplicissimo realizzare questa bontà. Al momento in cui i vostri commensali troveranno il cuore morbido resteranno estasiati e

vi chiederanno qual è il vostro segreto!

Ecco altre ricette per realizzare il [tortino](#) sia dolce che salato, ma intanto vi suggeriamo anche:

[Tortino al cioccolato dal cuore morbido;](#)

[Tortino al cioccolato cuor di fragola;](#)

[Cioccolato cuore morbido.](#)

INGREDIENTI PER 4 PEZZI

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

BURRO 80 gr

UOVA 2

ZUCCHERO A VELO 100 gr

FARINA 00 30 gr

CACAO AMARO 20 gr

FRUTTI DI BOSCO 150 gr

ZUCCHERO 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il tortino al cioccolato con cuore morbido e frutti di bosco per prima cosa, bisogna preparare la gelatina ai frutti di bosco. Porli nel mixer con lo zucchero semolato (1), ottenere una purea liscia e filtrarla in un colino. Successivamente cuocere pochi minuti a fuoco dolce per 2 minuti (2).





- 2 Trasferire in 4 stampini, noi abbiamo usato una leccarda da muffin, e far congelare in freezer per un'ora (3). Sminuzzare il cioccolato e farlo sciogliere a bagnomaria mescolando di continuo (4).



3 mescolare subito per sciogliere (6).





4 e poi la farina e il cacao setacciati (8).





- 5** Amalgamare ottenendo un composto morbido e cremoso (9). Versare una cucchiata del composto nei 4 stampini di alluminio imburattati e spolverizzati con cacao (10).



6 e coprite con il restante composto quasi a raggiungere il bordo (12). Il tortino al cioccolato con cuore morbido e frutti di bosco cuoce in forno statico, preriscaldato a 180° per circa 15 minuti sul ripiano medio (13). A cottura ultimata lasciare riposare 2 minuti prima di capovolgere su un piatto da portata e guarnire con zucchero a velo e qualche frutto rosso (14).





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO