

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cioccolato cuore morbido

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 9 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 130 gr

FARINA 25 gr

UOVA 2

TUORLO D'UOVO 2

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 50 gr

Il **cioccolato cuore morbido** si può definire un dolce "espresso", saranno sufficienti infatti pochi minuti e i vostri ospiti spalancheranno gli occhi davanti alla colata di cioccolato che viene fuori da questo tortino. Il cioccolato cuore morbido è sicuramente un dolce facile da fare anche per chi è alle prime armi!

PREPARAZIONE

- 1 QUando volete realizzare il tortino al cioccolato dal cuore caldo, fondete il cioccolato fondente a bagnomaria insieme al burro.



- 2 Nel frattempo sbattete le uova ed i tuorli con lo zucchero, giusto quel tanto che serve per amalgamare gli ingredienti; il composto non dovrà incorporare aria.



- 3 Setacciate la farina ed incorporatela al composto di uova e zucchero.



- 4 Imburrate, a questo punto, i pirottini monoporzione, quindi ricopriteli con del cacao amaro esattamente come di solito si fa con la farina.



- 5 Incorporate al composto di uova il cioccolato fuso con il burro e mescolate per amalgamare.



- 6 Distribuite il composto ottenuto nei pirottini riempiendoli fino a 3/4 della loro capienza.



7 Ora potete infornare i dolcetti (se preferite potete anche congelarli per cuocerli quando ne avete bisogno) a 180°C per circa 9 minuti.

Per verificare se i tortini sono pronti dovrete sacrificarne uno, almeno la prima volta che li fate, per tarare i tempi di cottura del vostro forno.

Se il tortino che avrete sfornato, aprendolo, avrà un cuore morbido e colante allora potrete sfornarli tutti.



8 Smodellate i tortini dai pirottini e serviteli in piatti da dessert decorando il piatto con frutti rossi come ribes e una salsa di lamponi.

NOTE

Il cioccolato va conservato in frigorifero?

Anche voi conservate il cioccolato in frigorifero? Non è di sicuro il posto migliore! Il cioccolato va conservato in un luogo fresco e asciutto, avvolto nel suo incarto, teme il caldo e l'umido, la temperatura ideale si aggira tra i 13°C ed i 18°C. Il frigorifero quindi non è l'ideale nè per la temperatura, che è troppo bassa, nè per l'umidità, che è troppo alta. Il cioccolato inoltre assorbe facilmente gli odori per cui il frigorifero non è il posto più indicato anche per questo motivo. Piuttosto ponetelo in una scatola di latta per evitare che assorba gli odori della dispensa.

Faccio sempre pasticci col bagno maria, in quale altra maniera posso fondere il cioccolato?

Puoi mettere i dischetti in microonde e tirarli fuori ogni trenta secondi per dare una rapida mescolata.

Quanto tempo si conservano?

Essendo dei dolcetti con un cuore di cioccolato fuso al loro interno, ti consiglio di non conservarli e consumarli subito quando sono ancora caldi.

Posso congelarli?

Certo! Questo è un dolce furbissimo, puoi congelare i pirottini riempiti e cuocerli direttamente alla prima occasione utile, aumentando di 3 minuti circa il loro tempo di cottura.

Mi è piaciuta molto questa idea, mi daresti altre ricette di dessert al cioccolato?

Ti consiglio di provare: [bigné con crema di cioccolato](#) e [sfogliette cioccolato e cocco](#)