

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cioccolato senza farina

di: *Peiou79*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **15 MINUTI DI RIPOSO**



Torta al cioccolato senza farina

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

BURRO 150 gr

UOVA 4

ZUCCHERO 100 gr

VANILLINA ½ bustine

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la torta al cioccolato senza farina, per prima cosa fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con il burro. Lasciate raffreddare.

2 In un recipiente, lavorate con le fruste elettriche, i tuorli d'uova con lo zucchero, al fine di ottenere, un composto morbido e spumoso.

A parte, in un'altro recipiente, montate a neve gli albumi.

Aggiungete al composto di tuorli e zucchero la vanillina e il lievito setacciati; quindi aggiungete anche il cioccolato fondente e, con movimenti leggeri, dal basso verso l'alto anche gli albumi montati a neve. Mescolate bene in maniera tale da ottenere un unico composto, ma con delicatezza per evitare di fare smontare gli albumi.

3 Foderate con della carta forno una tortiera di 18 cm e, versate al suo interno il composto appena preparato. Infornate, forno statico a 190°C per 30 minuti circa, negli ultimi minuti di cottura coprite la torta con un foglio di alluminio(l'interno deve rimanere molto morbido).

Quindi sfornate, lasciate raffreddare bene, poi fate riposare in frigo 15 minuti e servite.