

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta bassa al cioccolato e mandorle

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



La torta bassa al cioccolato e mandorle è un dolce squisito che si realizza in poco tempo, ma che dà sempre grandi soddisfazioni. La ricetta è facile ma non banale ed è per questo che può essere servita a fine pasto dopo una cena con amico ad esempio. Il gusto scioglievole del cioccolato, unito alla croccantezza delle mandorle, rendono questo dolce davvero irresistibile.

Seguite la ricetta e provatela subito! Se amate poi i dolci al cioccolato, vi invitiamo a provare anche la ricetta della torta [gianduja](#): favolosa!

Una cioccolato e mandorle è perfetta per una occasione importante o per la colazione di tutti i

giorni. Il suo gusto vi sorprenderà!

## INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

FARINA DI MANDORLE 140 gr

ZUCCHERO 120 gr

BURRO 100 gr

UOVA 3

FARINA 30 gr

## INGREDIENTI PER LA COPERTURA

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

BURRO 70 gr

ACQUA 2 cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della torta bassa cioccolato e mandorle, sciogliete in un pentolino a bagnomaria il cioccolato fondente. Incorporate il burro e amalgamate fino al completo scioglimento di quest'ultimo.





2 In un recipiente montate gli albumi a neve.





- 3** In un altro recipiente lavorate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa e omogenea

Unite le mandorle tritate molto finemente, la farina di mandorle, la farina e il cioccolato fuso; amalgamate bene gli ingredienti.







4 A parte montate a neve gli albumi e incorporateli al composto delicatamente e mescolando dal basso verso l'alto.





**5** Imburrate una tortiera di 16 cm e versatevi il composto

Cuocete in forno statico a 180°C per circa 50 minuti.







**6** Procedete alla preparazione della glassa: versate gli ingredienti in un pentolino e fateli cuocere a bagno maria.

E' importante non raggiungere mai l'ebollizione. Girate spesso con l'aiuto di un cucchiaino di legno fino ad ottenere una consistenza omogenea e fluida.





7 Fate colare la glassa sulla torta e decorate a piacere





## CONSIGLIO

**Al posto delle mandorle, potrei utilizzare le nocciole?**

Certo, usale nella stessa quantità.

**Il forno statico o ventilato?**

Per i dolci è preferibile lo statico.

Ho comprato più mandorle del previsto, cosa potrei farci?

Ti consiglio il croccante alle mandorle: buonissimo!