

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta bassa al cioccolato e mandorle

di: *Cookaround*

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 cucchiaio di legno fino ad ottenere una consistenza omogenea e fluida.





7 Fate colare la glassa sulla torta e decorate a piacere



Consiglio