

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta fondente al cioccolato

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se la [ricetta della torta al cioccolato](#) vi piace da morire, dovete assolutamente provare questa versione. Se volete un sapore più intenso e persistente di un delicato [plumcake](#), la **torta fondente al cioccolato** è la risposta! Una torta ricca, buona è dir poco, si scioglie in bocca proprio come un cubetto di delizioso cioccolato... Anzi, di più! Non vi è venuta voglia di andare a prepararla? Noi vi lasciamo la ricetta, fateci sapere se vi è piaciuta!

## INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDATE 300 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
BURRO 100 gr  
UOVA 5  
FARINA rasi (circa 25 g) - 2 cucchiari da tavola  
CACAO AMARO 1 cucchiaino da tavola  
RUM 1 cucchiaino da tavola  
ZUCCHERO A VELO  
BURRO per lo stampo -  
FARINA per lo stampo -  
NOCI gherigli (per decorare) -  
SALE 1 pizzico

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la torta fondente al cioccolato, spezzettate il cioccolato, mettetelo in un pentolino con il burro a pezzetti e fatelo sciogliere a bagnomaria o al microonde.



- 2 Separate gli albumi dai tuorli.



- 3 Montate questi ultimi con lo zucchero semolato e il rum fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso; amalgamateci la farina e il cacao setacciati.





- 4 Incorporate poco alla volta il cioccolato fuso tiepido e mescolate finché l'impasto risulterà omogeneo.



- 5 Montate gli albumi a neve con il sale, incorporateli all'impasto e amalgamateli mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli.





- 6 Imburrate ed infarinate uno stampo rotondo di 20 cm versatevi l'impasto, livellatelo e cuocete in forno a 160°C per 40 minuti circa.





**7** A fine cottura la torta deve risultare leggermente umida al centro.

Sformate la torta tiepida, cospargetela con zucchero a velo setacciato, decoratela con trucioli di cioccolato e gherigli di noce.



CONSIGLI