

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta morbida al cioccolato

di: *Petiteétoile*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 250 gr

UOVA 5

BURRO 140 gr

ZUCCHERO 100 gr

FARINA 1 cucchiaio da tavola

LIQUORE STREGA o altro liquore -

SALE 1 pizzico

Fare la **torta al cioccolato** mette sempre di buon umore! Il suo profumo, il suo gusto, la sua morbidezza colpiscono sempre tutti, grandi e piccini. Che se ne dica resta una delle torte più amate, inoltre poi è così semplice da fare! Si realizza con ingredienti semplici e di uso comune che di certo non avrete difficoltà a reperire! Per tutti questi motivi, provateci subito, ecco la ricetta di una nostra bravissima utente: seguite il suo passo passo.

Se amate poi i dolci al cioccolato, provate anche la torta al cioccolato glassata: eccezionale!

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a fondere a bagnomaria o al forno a microne 150 g di cioccolato con 100 g di burro.



- 2 Quando è ammorbidito, togliere dal fuoco e girare con un cucchiaino di legno per farlo raffreddare.



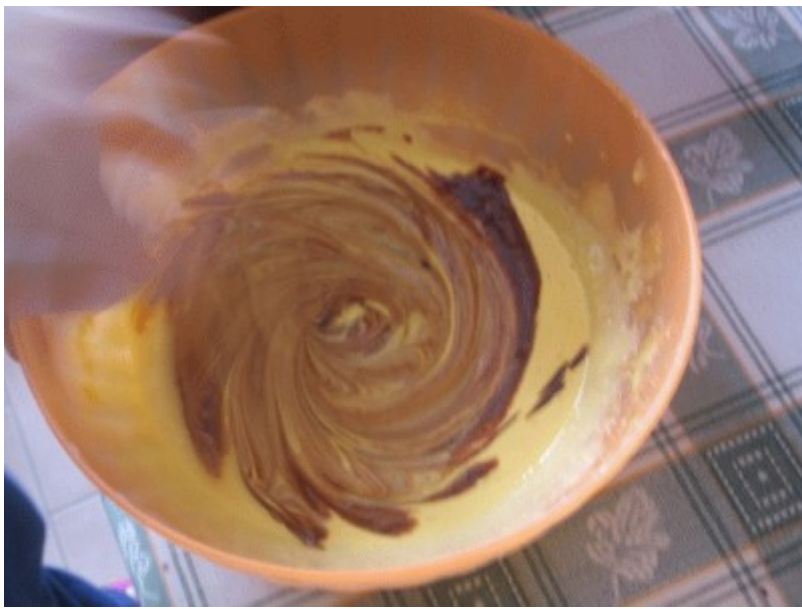
- 3 Per l'impasto: separare gli albumi dai tuorli. Montare i primi a neve con un pizzico di sale.



4 A parte, con una frusta, montare i tuorli con lo zucchero ed un po' di liquore per aromatizzare.



5 Quando è spumoso e bianco aggiungere a filo la "crema" di cioccolato e burro.



- 6 Aggiungere, quindi, il cucchiaio di farina setacciata e l'albume lentamente mescolando dal basso verso l'alto.



- 7 Infornare il composto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere a bagnomaria, coperta da carta alluminio, in forno a 180°C per 20 minuti, quindi, continuare la cottura senza bagnomaria e senza carta per altri 10 minuti.



8 Una volta cotta, lasciare intiepidire e sformare.



9 Ora, preparare la glassa con i restanti 100 g di cioccolato e i 40 g di burro con lo stesso procedimento iniziale del bagnomaria.

Ricoprire la torta con la glassa, ed eccola pronta per essere servita.



CONSIGLIO