

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta morbida al cioccolato e caffè

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 220 gr

BURRO 120 gr

CAFFÈ 80 ml

ZUCCHERO 170 gr

FARINA 60 gr

SALE 1 pizzico

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

La **torta morbida al cioccolato e caffè** è quella che ci vuole per fare una pausa in dolcezza. Perfetta in ogni momento della giornata che sia colazione, merenda o dopo cena entrerà presto nella rosa dei vostri dolci al cioccolato preferiti. Una torta morbida, soffice, delicata, dall'intenso profumo di cacao con una nota di caffè. Il dolce aroma e il gusto piacevole vi sorprenderanno positivamente!

Provate questa ricetta e scoprirete la sua eccezionale bontà. Se amate i dolci con l'aroma della moka, vi invitiamo a provare anche le nostre [gocce](#) di caffè: davvero speciali!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della torta morbida al cioccolato e caffè per prima cosa in una casseruola scaldate il caffè, abbassate la fiamma al minimo e versatevi il cioccolato spezzettato.



- 2 Mescolate finché sia perfettamente sciolto.

Togliete dal fuoco e versate in una ciotola.

Montare con una frusta elettrica aggiungendo i tuorli uno alla volta, il burro morbido, lo zucchero.



3 Aggiungete la farina setacciata e il lievito.



4 Montare a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli delicatamente al composto di cioccolato.



5 Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Cuocete per circa 30 minuti a 170°C, coprite la superficie con carta di alluminio e completate la cottura altri 20 minuti.

Sfornate e fate raffreddare su una gratella.

Cospargete con dello zucchero a velo.





CONSIGLIO

Come faccio a montare l'abume per bene?

Il segreto è aggiungere un pizzico di sale, ma devi stare anche molto attenta che il contenitore in cui monti sia ben sgrassato e che non ci sia nemmeno la minima traccia di tuorlo all'interno.

Potrei realizzare questa ricetta nello stampo della ciabella?

Sì certo.

Devo necessariamente setacciare la farina con il lievito?

Sì perché così eviterai i grumi.