

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta morbida al cioccolato fondente

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una **torta al cioccolato fondente** dal cuore morbido, la torta morbida al cioccolato fondente è una vera goduria per i più golosi di cioccolato. Non così semplice da realizzare ma di sicuro successo e se vi scappa qualche crepa nella base, non vi preoccupate! Con la [ganache](#) si copre tutto e avrete la torta più elegante che avrete mai realizzato.

Avete ancora voglia di dolci al cioccolato? Provate queste ricette:

[Rotolo al cioccolato](#)

[Muffin di torta Sacher](#)

INGREDIENTI

BURRO tagliato a cubetti - 250 gr

ZUCCHERO 440 gr

LATTE INTERO 125 ml

CAFFÈ nero forte - 125 ml

WHISKY Bourbon - 125 ml

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

CIOCCOLATO FONDENTE tritato grossolanamente - 200 gr

FARINA 225 gr

FARINA AUTOLIEVITANTE 35 gr

CACAO AMARO 25 gr

UOVA 2

PER LA GANACHE DI COPERTURA

PANNA 125 ml

CIOCCOLATO FONDENTE tritato grossolanamente - 200 gr

BURRO 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della torta al cioccolato fondente, per prima cosa scaldate il forno a 160°C statico o 140°C ventilato.

Fondete e mescolate il burro, lo zucchero, il latte, il caffè, il burbon, l'estratto di vaniglia ed il cioccolato in un pentolino a fuoco basso fino ad ottenere un composto liscio.







2 Trasferite il tutto in una ciotola capiente e lasciate raffreddare per 15 minuti.



3 Incorporate le uova, una alla volta.



4 Aggiungete la farina ed il cacao ben setacciati.



5 Distribuite il composto nella stampo imburrato ed infarinato.



6 Infornate la torta per circa 1 ½ ora.



7 Lasciatela riposare per 5 minuti; rovesciatela e fatela raffreddare su di una griglia.



8 Nel frattempo preparate la ganache: portate la panna ad ebollizione in un pentolino, rimuovetela dal fuoco ed incorporate il cioccolato, mescolate fino ad ottenere un composto liscio.



9 Incorporare anche il burro.



10 Lasciate riposare per 10 minuti prima di usare.

Fate colare la ganache sulla torta fredda posta su di una griglia sotto la quale avrete posto una teglia per raccogliere la ganache in eccedenza.



11 Decorare a piacere con degli zuccherini.



CONSIGLIO

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarla per tre giorni sotto una campana di vetro.

Al posto degli zuccherini cosa posso usare per decorare?

Io ti consiglio delle nocciole intere.