

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortino al cioccolato dal cuore morbido

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Sei pronto per un'esplosione di dolcezza?

Ti presentiamo la deliziosa ricetta del **tortino al cioccolato dal cuore morbido**, il dessert perfetto per soddisfare quella "voglia di qualcosa di buono" in modo elegante ed originale!

La **morbidezza del cuore** racchiuso nel **croccante guscio di cioccolato** ti conquisterà al primo morso!

Questo dolce è molto popolare nei ristoranti, ma è facilmente riproducibile in casa, segui la nostra ricetta per ottenere un risultato perfetto!

Il **tortino al cioccolato** fatto in casa è il classico dessert per chiudere in bellezza il giorno di **San Valentino!** Ecco altre idee per coccolare chi ami con il (peccaminoso) cioccolato:

[Torta in tazza al cioccolato fondente](#)

[Mousse al cioccolato con croccante di mandorle](#)

[Meringhe al cioccolato](#)

[Tortino al cioccolato con cuore morbido ai frutti di bosco](#)

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 50% - 100 gr

BURRO MORBIDO 80 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 35 gr

FARINA 25 gr

PER GLI STAMPINI

BURRO

FARINA

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Per preparare il tortino al cioccolato dal cuore morbido, comincia tritando grossolanamente il cioccolato poi mettilo in una ciotola abbastanza grande.

Fai sciogliere il cioccolato nel microonde per un paio di minuti, mescolando ogni 30 secondi.





- 2 Una volta che il cioccolato è fluido, aggiungi il burro morbido e mescola fino a farlo sciogliere completamente. Se necessario, scalda ancora un po' con il microonde.

Aggiungi lo zucchero alla ciotola e mescola bene. A questo punto, aggiungi le uova una alla volta, mescolando con una frusta per ottenere un impasto omogeneo. Infine, aggiungi la farina e mescola fino a farla incorporare completamente.







- 3 Imburra e infarina 4 stampini per muffin, poi versa l'impasto dividendolo equamente. Riponi gli stampi in frigorifero per almeno un'ora, fino a far cristallizzare l'impasto.

Preriscalda il forno a 195° e una volta che i tortini sono freddi, cuocili in forno per 13-15 minuti.

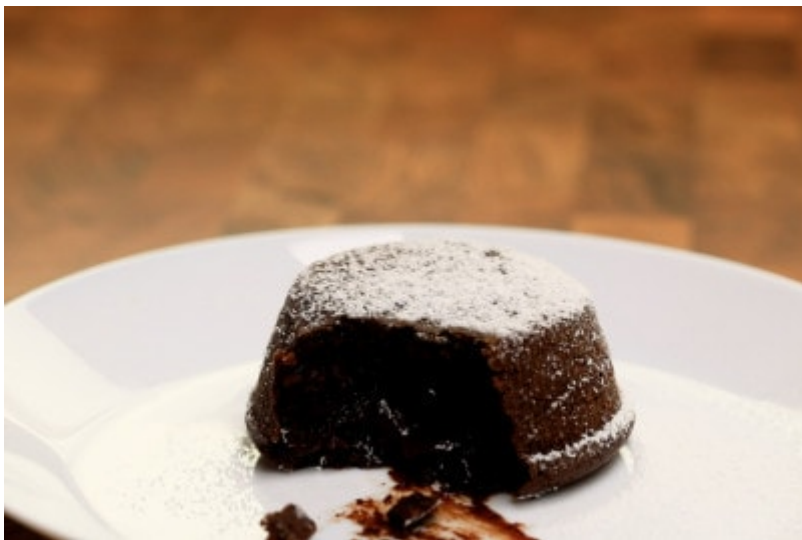




4 Sformali subito su un piatto. Spolvera con lo zucchero a velo e servili caldi.

Buon appetito!





CONSIGLI E CURIOSITÀ

Il **tortino dal cuore morbido** oltre ad essere un **dolce al cioccolato buonissimo** è anche undolce furbissimo da fare, perché può essere preparato con largo anticipo, congelato e cotto al momento opportuno.

Come posso rendere la presentazione ancora più bella?

Oltre ai ciuffetti di panna e cacao puoi servire i tortini dal cuore caldo con palline di gelato alla vaniglia in modo da creare un contrasto caldo-freddo davvero speciale!

I tortini sono fuorisciuti in cottura...dove ho sbagliato?

Ti consiglio di non riempirli fino all'orlo ma per tre quarti della capienza effettiva del pirottino.

Se non volessi congelarli posso conservarli in frigo?

Sì, in frigorifero si conservano fino a tre giorni.

I tortini sono rimasti molto molli, e l'effetto non c'è stato perché si sono aperti subito...come posso fare per evitarlo?

Ogni forno ha la sua potenza, e di conseguenza scalda e cuoce in maniera diversa. Siccome si tratta di pochi minuti, puoi fare un test di prova con un solo tortino e vedere quando arriva alla cottura da te scelta.