

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tortino al cioccolato

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Chi di voi ama il tortino al cioccolato? Eh lo sappiamo che è buonissimo! Un dolce semplice da fare e sempre molto apprezzato da grandi e bambini. Il tortino al cioccolato dal cuore fondente infatti è sempre molto apprezzato dagli ospiti ed è anche un dessert furbo da preparare in quanto si può realizzare in anticipo e poi può essere servito al momento giusto. L'effetto scenico è sempre da wow!

Un bel dolce al cioccolato che è perfetto in tantissime occasioni: ideale per una coccola a due è molto apprezzato anche in altre occasioni in cui magari ci sono ospiti speciali.

Essendo un dolcetto monoporzione risulta sempre

molto goloso e pratico in quanto ognuno ha la sua porzione già fatta e non bisogna star lì a tagliare, il che lo rende anche molto pratico. Affondare il cucchiaino nel suo cuore goloso dà sempre tanta soddisfazione.

Un vero peccato di gola davanti al quale non si può e non si deve resistere! Il guscio morbido che nasconde l'interno cremoso rende questo dolce al cioccolato davvero speciale.

Servendolo a fine pasto gli ospiti saranno felicissimi di riceverlo, e lo mangeranno volentieri senz'altro, anche se magari è stato preceduto da diverse importanti portate.

Nessuno può dire di no! L'esplosione di gusto è garantita e di certo sarà amato da tutti che vi faranno senz'altro i complimenti.

Il tortino dal cuore caldo viene chiamato anche fondant au chocolat ovvero torta al cioccolato fuso, ma si trova anche come semplice fondant. In effetti il nome la dice lunga su cosa c'è da aspettarsi con questo dolce. Ha avuto un vero boom negli anni scorsi ma tutt'ora regge tranquillamente il confronto con altri dolci perché anche nei ristoranti è sempre uno dei più richiesti ed amati!

Sapete che i tortini al cioccolato dal cuore morbido possono essere anche congelati? Esatto, proprio così, in questo modo li avrete sempre a disposizione, e pronti all'uso.

Volendolo rendere ancora più goloso, potete accompagnarlo con della panna montata oppure con una pallina di gelato alla vaniglia in modo che il contrasto caldo-freddo sia notevole! E sapete che anche delle fragole fresche ci stanno benissimo? Come sempre vi diciamo, date libero sfogo alla vostra fantasia che in cucina come nella vita è l'ingrediente fondamentale per la buona riuscita di un piatto.

Provate questa ricetta infallibile e se amate i dolci al cioccolato così quanto li amiamo noi, vi invitiamo a provare anche

[rotolo al cioccolato](#)

[torta al cioccolato](#)

[biscotti al cioccolato](#)

## INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 130 gr

FARINA 25 gr

UOVA 2

TUORLI D'UOVO 2

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 50 gr

ZUCCHERO A VELO

## INGREDIENTI PER RIVESTIRE GLI

## STAMPINI

BURRO

CACAO AMARO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare il tortino al cioccolato, fate sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria insieme al burro. Mettete da parte ad intiepidire.





- 2** In un recipiente sbattete le uova intere, unite i tuorli e lo zucchero, con una frusta a mano mescolate il tutto, giusto quel tanto che serve per amalgamare gli ingredienti; il composto non dovrà incorporare aria.







- 3** Unite la farina setacciata ed incorporatela al composto di uova e zucchero. quando il cioccolato fuso è sceso sotto i 40° unitelo al resto degli ingredienti ed incorporatelo sempre con le fruste.





- 4 Imburrate 4 pirottini monoporzione, quindi ricopriteli con del cacao amaro esattamente come di solito si fa con la farina.

Distribuite il composto ottenuto nei pirottini.





5

Ora potete infornare i dolcetti a 180°C forno statico per circa 10 minuti.



6

Sfornate e lasciate intiepidire per pochi minuti quindi sfornate i tortini, cospargete con lo zucchero a velo e servite.



