

Torta fondente al cioccolato

La **torta fondente al cioccolato** è una golosissima torta al cioccolato fondente molto caratteristica. Contiene soltanto 2 cucchiaini di farina e mette in risalto in modo particolare l'aroma e il profumo del cioccolato. Appena ritirata dal forno tenderà a sgonfiarsi: è normale. La bontà di questa torta è proprio la croccantezza esterna in contrasto con la morbidezza dell'interno.

La **torta fondente al cioccolato** si presta molto bene come dolce da servire in occasioni speciali. Io la preparo a forma di abete per le feste di Natale decorandola con piccole meringhette, oppure a forma di cuore a San Valentino.

INFORMAZIONI

- 10 persone
- 300Kcal a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**



INGREDIENTI

- 250 g di cioccolato fondente
- 100 g di burro
- 5 uova di gallina
- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaino di rum
- 5 g di cacao amaro in polvere
- 20 g di farina di grano tenero tipo 00
- Burro e farina per lo stampo
- Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- Spezzettare grossolanamente il cioccolato, tagliare il burro a pezzetti e fondere il tutto a bagnomaria, con la tecnica a secco, a fuoco molto basso.
- Rompere le uova in due capaci ciotole, separando i tuorli dagli albumi.
- Unire ai tuorli lo zucchero ed il rum e sbatterli con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Unire il cacao setacciato e mescolare finché non è perfettamente amalgamato.
- Allo stesso modo unire la farina.
- Incorporare poco alla volta il cioccolato fuso, mescolando con un cucchiaino di legno, fino ad amalgamarlo completamente. Alla fine il composto risulterà particolarmente duro: è normale.
- Sciacquare accuratamente la frusta elettrica e montare gli albumi a neve.
- Unire gli albumi montati a neve all'impasto a cucchiaiate, amalgamandoli molto delicatamente con il cucchiaino di legno, facendo attenzione ad utilizzare l'utensile sempre nello stesso senso, per non compromettere la buona riuscita dell'impasto.
- Imburrare uno stampo da 22-24 cm, infarinarlo, soffiare via le eccedenze e versarvi dentro l'impasto.
- Cuocere in forno preriscaldato a 180° funzione statica per 35-40 minuti circa. Posizionare la tortiera nella zona medio-bassa del forno.
- La torta è ben cotta quando la superficie risulta lucida e cosparsa di crepe.
- Appena ritirata dal forno tenderà a sgonfiarsi: è normale. La bontà di questa torta è proprio la croccantezza esterna in contrasto con la morbidezza dell'interno.
- Sformare quando la torta è tiepida e cospargerla con zucchero a velo.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Per decorare la torta, o scrivere un nome, si può usare del cacao amaro sopra la spolverizzata di zucchero a velo. Nella foto si vede poco, perchè la fettina è piccola, ma io l'avevo decorata con un bellissimo AUGURI GIORGIA per i 10 anni di mia figlia :-)