



INGREDIENTI Teglia da 22 cm Ø

- 3 cucchiaini rasi di farina 00
- 3 uova
- Burro 100 gr
- Zucchero semolato 200 gr
- Cioccolato fondente 100 gr
- 1 cucchiaino di cioccolato amaro in polvere

1



In una ciotola montare, con una frusta elettrica, i tuorli con lo zucchero (conservando a parte gli albumi).

Ottenere un composto spumoso e di un bel giallo paglierino.

Fondere il cioccolato e il burro a bagnomaria (o più velocemente con il microonde alla minima potenza).

2



Amalgamare il burro e il cioccolato fuso con i tuorli montati.

Aggiungere al composto un bel cucchiaino di cioccolato amaro in polvere e tre cucchiaini rasi di farina 00.

Amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Accendere il forno e preriscaldare a 180° in modalità statica.

3

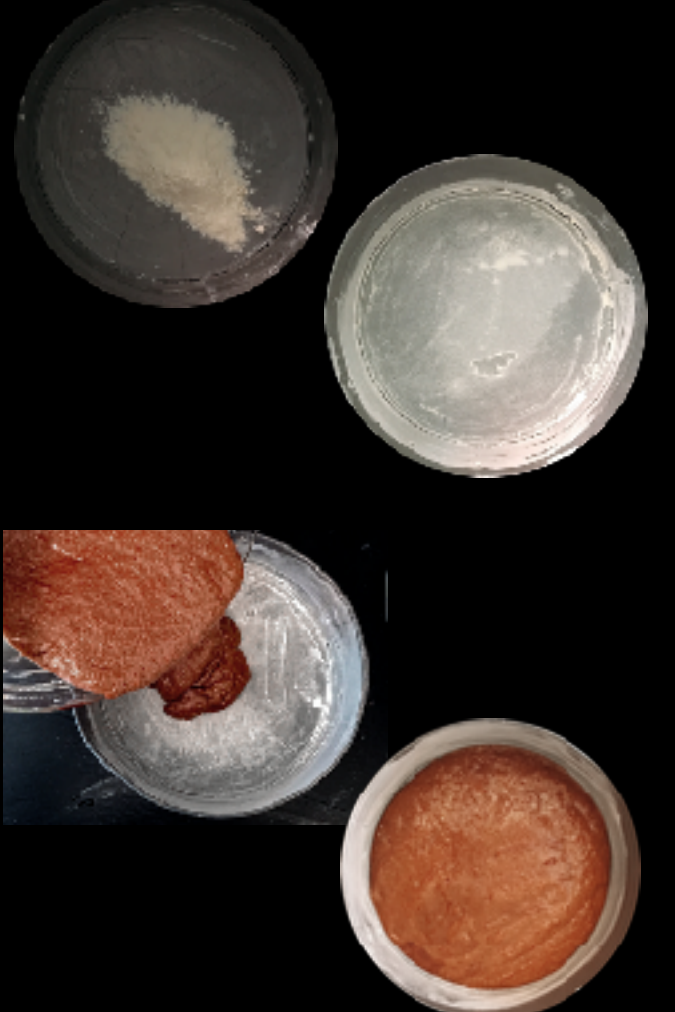


Montare a neve (molto bene) gli albumi che si erano tenuti da parte.

Aggiungere al composto e, con pazienza, incorporare gli albumi montati con un delicato movimento dal basso verso l'alto.

Non aggiungere sale agli albumi per montarli. È un truccetto spesso suggerito ma il sale dopo pochissimo comincia a far perdere acqua agli albumi rischiando di compromettere il risultato.

4



Imburrare lo stampo. Aggiungere un cucchiaino di farina e muovere lo stampo per far aderire la farina al burro. Rimuovere poi la farina in eccesso.

Versare il composto all'interno dello stampo e scuoterlo leggermente per distribuire uniformemente il composto.

Informare a 180° con forno a temperatura e cuocere per 18/20 minuti.

Usare uno stampo apribile, diversamente sarà impossibile estrarre la torta intatta.

5



Puoi servire.

Togliere la torta dal forno e lasciarla raffreddare.

Raffreddandosi tenderà ad abbassarsi un poco e a formare delle piccole crepe sulla superficie. È normale, anzi è il segno che la torta è venuta bene.

BUON APPETITO

Leggerissima crosticina croccante in superficie in contrasto con l'avvolgente intensità e morbidezza dell'interno.

La regina delle torte al cioccolato.



www.RicetteOrizzontali.it

 [ricetteorizzontali](https://www.instagram.com/ricetteorizzontali)

Tenerina al CIOCCOLATO

Senza lievito