



Dolce Giusy - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolce al cioccolato - cioccolato

Ingredienti:

5 uova,

250 gr.zucchero,

250 gr.burro,

250 gr.cioccolato fondente amaro,

1 pz.di sale

(le dosi sono divisibili per 1 uovo, cioè 1 uovo,50 gr.burro,50 gr.zucchero,ecc.)

Mettere a sciogliere a bagno maria il cioccolato con il burro. Mescolare bene e far raffreddare.

Montare i tuorli delle uova con lo zucchero.

Accendere il forno .

Montare a neve ben ferma gli albumi,aggiungere un pz.di sale.

Assicurarsi che la crema di cioccolato sia fredda.

Amalgamare dolcemente il tutto, dal basso verso l'alto per non smontare gli albumi.

Versare nella teglia (io metto sotto la carta forno) e infornare a 165° per 30 minuti.

Spegnere e lasciare in fornochiuso per altri 5 minuti.

Lasciar ben freddare.

Rompere grossolanamente la torta a pezzettoni, mettere in un contenitore in freezer. oppure lasciarla intera metterla in freezer e decorarla a piacimento al momento di servire.