



Torta al cioccolato - [Visualizza sul sito di line](#)

desserts - merenda - torta soffice - cioccolata

Trovate [qui](#) la ricetta che riportiamo fedelmente:

Non è una torta grande io ho usato uno stampo da 20 cm perciò regolatevi se volete una torta più grande!

TORTA NERA

60 gr di farina di mandorle
60 gr di farina di nocciole (o anche noci)
60 gr di fette biscottate
1 cucchiaino di lievito chimico
5 uova grandi
125 gr di burro
160 gr di zucchero
110 gr di cioccolato "nero" ;-)
1 pizzico di sale

SALSA NERA

100 gr di cioccolato nero
1 cucchiaino di burro

Montare il burro con lo zucchero: dovrete ottenere una spuma; aggiungete due uova intere una per volta, dividere le altre 3 uova montando gli albumi a neve ben ferma, aggiungere un tuorlo alla volta, sciogliere il cioccolato a bagnomaria e aggiungerlo al composto di uova.
Mischiare le farine di mandorle e nocciole insieme alle fette biscottate ridotte in polvere, aggiungere il lievito e steacciare molto bene.

Versare il tutto nell'impasto al cioccolato aggiungere gli albumi con movimenti delicati in modo da non smontare il tutto.

Dovrete ottenere un impasto sostenuto non liquido!

Imburrare e spolverare di farina uno stampo versare a cucchiaiate il composto cuocere in forno per circa 45/50 minuti.

Sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria e versarlo sulla torta quando è ancora tiepido, servire !





[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it