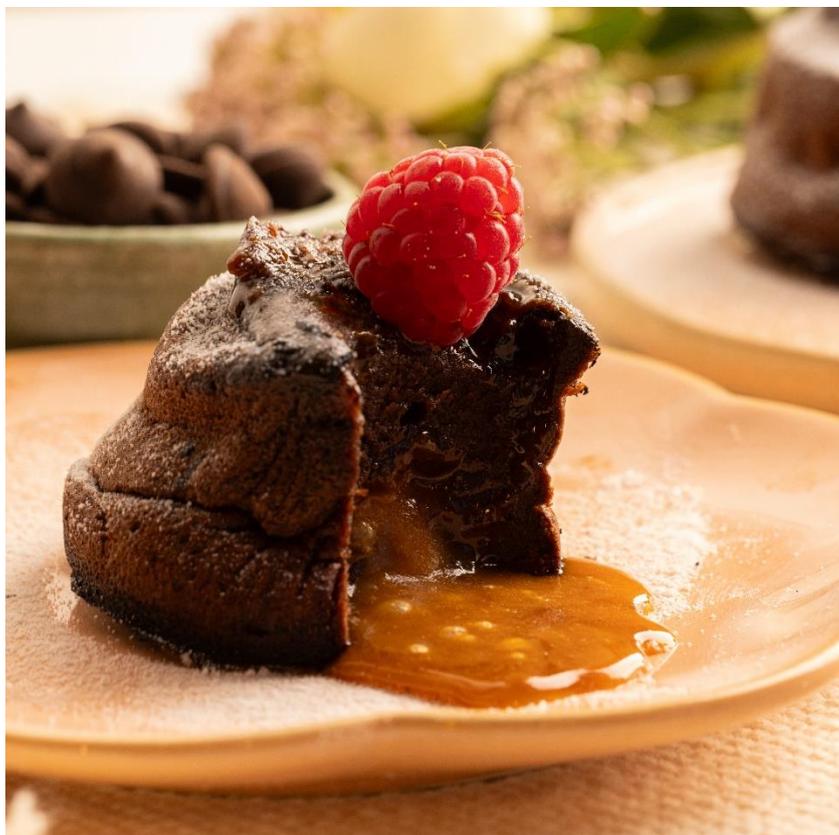


TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE DI CARMELLO

Perfetti per una cena last minute, ricetta golosissima e veloce.



INGREDIENTI:

- **per il caramello:**
- **70 g** zucchero semolato
- **50 ml** di panna liquida
- **40 g** burro
- **Per i tortini:**
- **50 g** di farina
- **100 g** di bottoni al cioccolato Emilia Zaini
- **3** uova
- **100 g** di burro
- **Per decorare:**
- **q.b** Zucchero a velo
- **1** vaschetta di lamponi



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60 min +
raffreddamento



Porzioni
6

1

Preparare i cuori di caramello: in una casseruola antiaderente mettere a scaldare lo zucchero, senza mescolare; scaldare, senza sobbollire la panna; una volta che inizia a scurirsi, toglierle dal fuoco, e aggiungere il burro a tocchetti e la panna. mescolare bene e mettere in appositi stampini da cioccolatini; lasciare per un'ora in freezer.

CONSIGLIO

Il cuore di caramello può essere sostituito con del cioccolato bianco o del dolce de leche.



- 2** **Preparare i tortini:** preriscaldare il forno a 200°C; preparare degli stampini in silicone, spalmandoli con burro e una spolverata di cacao; dividere i tuorli dagli albumi, sbattere i tuorli con lo zucchero e montare gli albumi a neve; sciogliere il cioccolato a bagno maria con il burro; aggiungere ai tuorli montati la farina, a seguire il cioccolato e, per finire, gli albumi, incorporandoli con delicatezza
- 3** Mettere metà composto dei tortini negli stampi, appoggiare cuore di caramello e finire di ricoprirli;
- 4** Cuocere per circa 10 min, decorare con zucchero a velo e lamponi e servire subito