



L'ULTIMA FETTA RIMASTA di TERESA BALZANO

Così buona, così semplice, da essersi meritata il titolo “torta per non sbagliare”.

Un dolce che sa conquistare tutti, fatto per essere condiviso, come le #StoriediCioccolato di @Zaini.1913!

Non so esattamente l'origine di questa ricetta, ma è ormai da 20 anni nel ricettario di famiglia e, ai tempi dell'università, era la torta di ogni festa tra amici.

Ed è proprio di una di queste feste che voglio raccontarvi.

Quella sera un'amica di Taiwan, Fiona, preparava per noi pietanze del suo paese e io, come sempre, arrivai con la mia torta tra le mani.

Tra chiacchiere e risate, nessuno si è accorto che la torta era stata “assaggiata” ben prima del tempo.

*Peccato che, al momento del dessert, ci sia arrivata una minuscola fettina.
Fiona aveva gradito, eccome se aveva gradito!*

Una storia che ha reso questa torta una ricetta del cuore, ecco perché potete ritrovarla anche nel ricettario #Zaini1913, una raccolta di preziosi ricordi al profumo di cioccolato.

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini



TORTA PER NON SBAGLIARE



INGREDIENTI:

tortiera 28 cm

- Per la base:
- 3 uova
- 100 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 100 g di burro
- 100 g di cioccolato fondente Emilia Zaini
- Per la farcita:
- 200 g di cioccolato fondente Emilia Zaini
- 30 g di burro
- 200 ml di panna fresca



Difficoltà
FACILE



Preparazione
50 min



Porzioni
6 persone

1 Preparete la base mescolando lo zucchero, la farina e le uova.
Tritate grossolanamente il cioccolato.

2 Fate sciogliere il burro e il cioccolato a bagnomaria e poi aggiungete il tutto al composto precedente.
Imburrare e infarinare una teglia per crostata con il fondo interno rialzato e versatevi il composto al suo interno.



- 3** Fate cuocere in forno a 180 °C per 25/30 minuti.
Fate la prova stecchino prima di sfornare.
- 4** Per la farcita fate fondere a bagnomaria tutto il cioccolato con il burro. Una volta fuso, unite la panna e mescolate.
- 5** Versate il composto all'interno della base e riponete in frigorifero per 3-4 ore prima di servire.