

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO

La versione "grande" dei tortini morbidi mono porzione. La crema rimane morbida anche da fredda.



INGREDIENTI:

- **Per la torta:**
- 4 uova medie
- 120 g di farina 00
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- 60 g di cacao amaro in polvere
- 50 ml di olio di semi
- 130 g di zucchero
- 100 ml di latte
- **Per la crema al cioccolato:**
- 250 ml di latte
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 120 g di cioccolato fondente
- 70 g zucchero
- 20 g di amido di mais (maizena)



Difficoltà
FACILE



Preparazione
90 MIN



Porzioni
6

1 Accendere il forno statico a 180°; imburrare una tortiera di circa 26 cm, cospargetela con del cacao.

2 Preparare la crema al cacao: In un pentolino, versate l'amido di mais, il cacao amaro e lo zucchero semolato e, dopo averli mescolati bene tra loro, aggiungete il latte a filo, mescolando continuamente. Mescolate il composto, tenendo fuoco moderato, fino a che non si addensa. Aggiungete poi il cioccolato fondente tritato e mescolate bene con la frusta, finché non si sarà completamente sciolto. Rimuovere la crema dal fuoco e trasferitela in una ciotola. Lasciatela a raffreddare completamente in frigorifero;

CONSIGLIO:

Potete servirla con della panna acida o della crema chantilly

- 3** Preparate l'impasto della torta: in una ciotola capiente, mescolate lo zucchero, il cacao, il latte tiepido e l'olio di semi con l'aiuto delle fruste elettriche, fino ad ottenere un composto cremoso e privo di grumi. Aggiungete le uova e continuate a montare il composto fino a quando non saranno completamente incorporate. Aggiungete poco per volta la farina 00 e il lievito in polvere per dolci, precedentemente setacciati. Continuate a mescolare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo

- 4** Versate metà dell'impasto al cioccolato nella tortiera e livellate con una spatola. Cuocete la base della torta al cioccolato con cuore morbido in forno statico a 180° per circa 15 minuti;

- 5** Tirate fuori la teglia e versate sopra la base la crema al cioccolato fondente, lasciando i bordi liberi. Versare poi la seconda parte dell'impasto;

- 6** Continuate la cottura della torta al cioccolato con cuore morbido sempre in forno statico a 180° per altri 20 minuti. Una volta pronta, aspettate che sia a temperatura ambiente prima di sfornarla