

DELICATA AL CIOCCOLATO DI GIADA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- 4 uova
- burro (200gr)
- cioccolato fondente (200gr)
- zucchero vanigliato (100gr)

Come si prepara

Sminuzzare il cioccolato e il burro e scioglierli a bagnomaria.

Intanto dividere i rossi dagli albumi: i rossi sbatterli con lo zucchero a velo e gli albumi montarli a neve ferma.

Quando il cioccolato e il burro si saranno sciolti lasciare raffreddare il composto e aggiungerlo ai rossi sbattuti.

Mescolare bene e aggiungere gli albumi montati mescolando dal basso verso l'alto.

Quando il composto avrà raggiunto la consistenza giusta, versarlo in tegame largo in modo che la torta rimanga abbastanza bassa, mettere in forno a 180 gradi per circa mezz'oretta.

A fine cottura spargere sopra un po' di zucchero a velo. Buon appetito!!! La torta all'interno deve restare leggermente liquida.

Difficoltà: 3

Tempo: 40

Tags

ricetta utente, ricette utenti, torte, dolce al cioccolato, cacao, dolci e dessert, delicata al cioccolato



