

# TORTA CREMOSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- 200 g di cioccolato fondente
- 200 g di burro morbido
- 200 g di nocciole tostate polverizzate
- 30 g di cacao amaro
- 200 g di zucchero
- 4 uova a temperatura ambiente 1 pizzico di sale

## INGREDIENTI PER LA GLASSA

- 80 g di cioccolato fondente fuso
- 2 cucchiaini di crema spalmabile alle nocciole
- Nocciole in polvere o intere per guarnire



# TORTA CREMOSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

## PROCEDIMENTO

Per prima cosa fate fondere il cioccolato a bagnomaria. Mentre si raffredda separate i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi con 50 g di zucchero.

Il resto dello zucchero lo metterete in una planetaria con il gancio K e lo monterete con il burro fino a ottenere una crema. Intanto tritate le nocciole fino ad ottenere una farina e mescolatele al cacao. A questo punto unire i tuorli uno alla volta con il burro e la polvere di nocciole e cacao, continuando a mescolare. Per ultimo aggiungere il cioccolato fuso sempre mescolando e infine gli albumi montati a neve ferma, amalgamandoli delicatamente con una spatola per non smontarli. La torta dovrà cuocere in forno preriscaldato a 170° per 40-45 minuti, in uno stampo da 22 cm imburato e rivestito di carta forno. Prima di tirare fuori la torta al cioccolato lasciatela nel forno spento con lo sportello socchiuso per almeno 10 minuti. Una volta sfornata la torta capovolgetela su un piatto e lasciatela raffreddare.

Arricchirete poi la vostra torta al cioccolato con una glassa alla crema di nocciole ottenuta mescolando il cioccolato fondente fuso con la crema spalmabile alle nocciole. Per guarnire userete nocciole o granella di nocciole.