

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta al cioccolato e.... fragole!

..Tenerella....ecco una buonissima torta al cioccolatoda fare velocemente!



Difficoltà
facile



Quantità
12 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Cioccolato fondente al 50% - 200 g
- burro - 100 g
- uova - 4
- zucchero - 100 g
- farina - 60 g
- Per la finitura:
 - cioccolato fondente - 200 g
 - panna da montare fredda - 200 ml
 - fragole

Preparazione

Far fondere dolcemente a bagno maria il cioccolato spezzettato. Aggiungere il burro e amalgamare. In una planetaria mettere gli albumi con lo zucchero e montare come una meringa. Separare i tuorli dagli albumi e aggiungere un tuorlo per volta al composto di cioccolato.(Si slegherà un po', ma poi quando si aggiungeranno gli albumi montati con lo zucchero tornerà liscio!) Aggiungere con la spatola, poco per volta, un po' di albume montato con lo zucchero fino ad avere l'impasto di cioccolato liscio. Infine mettere la restante parte mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Aggiungere la farina, setacciandola, dal basso verso l'alto delicatamente. Versare in una tortiera da crostata che avrete foderato con della carta forno bagnata e strizzata o in una tortiera apribile. Mettere in forno a 170° per 20-25 m. Appena si formeranno le crepe, spegnete il forno. La torta dovrà essere molto morbida quindi non farla cuocere troppo! Infatti si chiama Tenerella!!! E' buona anche con una spolverata di zucchero a velo e basta. Io ho preparato una crema al cioccolato facendo fondere il cioccolato e montando a neve ferma la panna freddissima. Ho versato un po' di panna montata sul cioccolato fuso, non più caldo, e pian piano ho aggiunto tutta la panna. Girate con una frusta a mano sempre al centro del composto e poi amalgamate delicatamente. Ho formato i fiocchi con una sac a poche a bocchetta larga e infine ho guarnito con delle fragole a pezzetti!

