

TORTA AL CIOCCOLATO e FRUTTA SECCA

Scritto da Inge

Martedì 25 Ottobre 2016 19:00 - Ultimo aggiornamento Martedì 25 Ottobre 2016 19:03

Ingredienti:

- 200 g di cioccolato fondente
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero di canna
- 200 g di frutta secca sminuzzata (nocciole, mandorle, noci...)
- 4 uova intere

Procedimento:

Montare gli albumi a neve; sciogliere il cioccolato a bagnomaria, mescolando aggiungere il burro fino ad ottenere una crema; lavorare la crema incorporando uno ad uno i tuorli e in seguito lo zucchero; infine aggiungere la frutta secca sminuzzata e gli albumi montati a neve avendo cura di non sgonfiarli.

Stendere su una teglia o in una tortiere. Infornare a 180 ° e cuocere dai 30 a i 50 minuti, a seconda dello spessore dell'impasto (3 cm di altezza circa 30' - internamente rimane comunque umida)

Se piace spolverizzare di zucchero al velo;

... **così e poi muori:** servita tiepida con panna montata.