

Torta grande di cioccolato

Ingredienti

Per l'impasto

160 gr. burro
50 gr. zucchero
330 gr. cioccolato fondente
5 uova intere
1 cucchiaio di farina (opzionale)

Tortiera

Diametro inferiore cm 30, possibilmente antiaderente, imburrata ed infarinata.

Procedimento

Porre in un tegame antiaderente il cioccolato e scioglierlo a fuoco bassissimo; unirvi poi il burro e quindi lo zucchero e fare sciogliere pure questi. Quando il composto si è raffreddato, accendere il forno a 160°. Separare gli albumi dai tuorli, aggiungervi un pizzico di sale e, usando le fruste elettriche, montarli a neve. In una terrina unire ai tuorli d'uovo il composto di cioccolato e burro e mescolare bene. Unire il cucchiaio opzionale di farina. Da ultimo, unire gli albumi montati a neve e, facendo uso possibilmente di una spatola di plastica flessibile, amalgamarli al composto con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Versare il composto nella tortiera, metterla nel forno e cuocerla per 25 minuti. Quando si sarà abbastanza raffreddata, sformarla.