Il tip d'Alexandra

TORTA AL TARTUFO DI CIOCCOLATO HEILBRONNER

La torta leggendaria della famiglia Heilbronner è la preferita del team.

INGREDIENTI PER UNO STAMPO A CERNIERA DI 24 CM Ø

Per la torta

- 250 g di cioccolato fondente
- 6 cucchiai d'acqua
- 6 uova
- 250 g di zucchero
- 125 g di mandorle macinate
- 2 cucchiai di farina
- Vaniglia

Per la copertura

- 100 g di cioccolato fondente
- 50 g di burro
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 albume montato a neve

PREPARAZIONE

Per la torta:

Sciogliere il cioccolato con l'acqua. Montare a spuma 3 uova intere e 3 tuorli con lo zucchero. Incorporare le mandorle, la farina e la vaniglia, poi aggiungere il cioccolato fuso. Montare a neve i restanti 3 albumi e incorporarli delicatamente.

Versare l'impasto in uno stampo a cerniera imburrato e cuocere per 45 minuti a 180°C nel terzo inferiore del forno.

Per la copertura:

Scaldare a bagnomaria 100 g di cioccolato, 50 g di burro e 2 cucchiai di zucchero finché il composto non sarà omogeneo e lucido. Lasciare intiepidire, poi incorporare 1 tuorlo e 1 albume montato a neve.

Ricoprire la torta raffreddata con la copertura.

Wenn du möchtest, kann ich dir auch eine schön formatierte Rez

BUON APPETITO!

OdASanté