

TORTA DI CIOCCOLATO

Ricetta di Antonella Bretschneider

Questa torta, ha la particolarità di essere senza lievito.

Si può mangiare così, oppure si può farcire e decorare con panna montata o confettura di frutta.

Ingredienti:

250 g di cioccolato fondente, almeno al 72%;

150 g di burro;

Tre cucchiaini di farina (la farina è meglio che sia mista, ad esempio: due cucchiaini di farina tipo 1 ed un cucchiaino di farina d'orzo);

Quattro uova intere; Cinque cucchiaini di zucchero semolato; Un cucchiaino di rum, o altro liquore a piacere;

Un pizzico di sale fino;

Zucchero a velo, facoltativo.

Preparazione:

Sciogli a bagnomaria il cioccolato con il burro, in una terrina comoda;

Preriscalda il forno a 200 gradi;

Rivesti con la carta da forno una teglia rotonda del diametro di 24 cm;

Separa i tuorli dagli albumi; Con una frusta elettrica, sbatti i tuorli con lo zucchero, fino a renderli chiari e spumosi;

Sempre con la frusta elettrica, monta gli albumi, con un pizzico di sale, a neve ben ferma;

Aggiungi il ciocco-burro, Poco alla volta e sempre mescolando, prima i tuorli montati e poi gli albumi a neve, Le farine setacciate ed in ultimo il liquore.

Continua a mescolare fino a raggiungere una consistenza omogenea.

Versa l'impasto nella teglia e inforna a 200 gradi per circa 20 minuti.

La torta, deve restare morbida e ovviamente, non essendoci il lievito, non crescerà in altezza.

Quando sarà raffreddata, puoi toglierla dalla teglia e spolverizzarla con lo zucchero a velo.