



Torta glassata al cioccolato

INGREDIENTI

- burro 100 gr
- zucchero 120 gr
- farina 200 gr
- cioccolato 30 gr
- lievito 12 gr
- 2 uova intere
- 1/2 litro latte
- 1 bustina di vanillina
- glassa al cioccolato
- panna montata
- ciliegie per guarnire

ESECUZIONE

Lavorare il burro in una terrina fino a renderlo soffice. Aggiungere poco alla volta lo zucchero, i tuorli sbattuti e mescolare bene il tutto.

Unire poi la farina, dopo averla setacciata insieme al lievito, alternandola con il latte, la vaniglia, il cioccolato amaro ed infine gli albumi montati a neve. Versare il composto in uno stampo imburrito e cuocere a forno moderato per circa 30 minuti.

Dopo averla sfornata, tagliarla a strati e farcirla con una buona ghiaccia al cioccolato che servirà anche per ricoprire l'esterno della torta.

Guarnire con ciuffi di panna e ciliegie a piacere.

FORMA CIAMBELLA
Øcm 25



LA DOLCE VITA

Una linea completa di forme e contenitori antiaderenti per tutti i dolci. Il design abbinato alla funzionalità dell'antiaderente consente di realizzare qualsiasi ricetta facilmente e con successo.