

Tortino al cioccolato con cuore fondente

Questa ricetta la trovi su "Magia del Gusto"

[nelle categorie: Biscotti e Dolcetti, Dolci, Dolci al Cucchiaino, Varie]

<http://www.italiadiscovery.it/ricette/3582/tortino-al-cioccolato-con-cuore-fondente>



Il tortino al cioccolato con cuore fondente è un dessert raffinato e perfetto per stupire i vostri ospiti. E' facile e veloce da preparare ma per un successo assicurato è importante fare attenzione al giusto tempo di cottura. Una morbida delizia con un cremoso ripieno è davvero una golosa tentazione alla quale sarà difficile resistere...

Per gli amanti del cioccolato è un dolce ideale per chiudere un pasto in bellezza!

Ingredienti per 6 tortini

- 150 gr di cioccolato fondente
- 150 gr di burro
- 100 gr di zucchero
- 3 uova
- 40 gr di farina
- un pizzico di sale

Per decorare

- zucchero a velo
- 125 gr di lamponi



Preparazione

1. Disponete il cioccolato sul tagliere e tagliatelo a scaglie o pezzetti piccoli.
2. Nel pentolino o una ciotola mettete il cioccolato tagliato, il burro morbido a pezzi e lo zucchero. Immergete il pentolino o una ciotola all'interno della pentola con acqua molto calda e fate sciogliere il tutto a bagnomaria sempre mescolando fino a ottenere un composto cremoso. Lasciate intiepidire.
3. Aggiungete al composto tiepido di cioccolato le uova, 1 alla volta, alternando con la farina setacciata e un pizzico di sale. Mescolate bene con la frusta per amalgamare bene gli ingredienti.
4. Imburrate gli stampini di alluminio e spolverizzateli con pangrattato. Versatevi il composto di cioccolato per 3/4 dello stampino.
5. Cuocete in forno preriscaldato a 160°C (forno ventilato) per 7-8 minuti. Per verificare se sono pronti, dopo 8 minuti di cottura togliete dal forno un tortino e affondate dentro un cucchiaino.
6. Sfornate i tortini e lasciateli intiepidire leggermente. Capovolgeteli su dei piatti, spolverizzateli con zucchero a velo e serviteli caldi accompagnati dai lamponi.



Conservazione

1. I tortini al cioccolato si possono conservare a temperatura ambiente per 2 giorni.
2. Si possono congelare e mettere in forno prima di consumarli (in questo caso a 200°C per circa 10-12 minuti)