

TORTA AL CIOCCOLATO E NOCI

Ricetta di Germano di San Giovanni (Cn)

INGREDIENTI

- 180 cioccolato fondente
- 4 uova
- 150 zucchero
- 25 farina
- 100 burro
- 100 noci s usciate
- 1 bustina di lievito vani liato
- 1 zucchero a velo
- confettura ai frutti di bosco

PREPARAZIONE

Ta liate il cioccolato e fatelo fondere a ba nomaria insieme al burro. Montate le uova con zucchero sino ad ottenere un composto soffice e spumoso.

A iun ete a questo composto, mescolando a mano con un cucchiaino di le no, la farina, il lievito vani liato, le noci tritate rossolanamente ed il cioccolato.

Mettete il tutto in una te lia imburrata e fate cuocere per 35 minuti a 190°C. Fate raffreddare e rivestite con confettura ai frutti di bosco; decorate con frutta fresca e fo lie di menta.

La forza è la capacità di rompere una tavoletta di cioccolato con le proprie mani in quattro parti e di mangiarne solo una...
Judith Viorst (Scrittrice Americana)