

TORTA AL CIOCCOLATO DI S. DOMINGO

Ricetta di Monica di Alba (Cn)

INGREDIENTI

- 150 pane nero
- 200 zucchero
- 100 cioccolato fondente
- 30 heri li di noce
- 50 zucchero a velo
- 6 uova
- 2 dl panna
- ½ bicchiere di rum (preferibilmente "RON" Dominicano)
- 1 bustina di vanillina
- burro
- sale

PREPARAZIONE

Sbriciolate il pane e batetelo con il rum.

Montate a neve i albumi con una presa di sale e lo zucchero.

Unite poi il tutto ai tuorli prima sbattuti insieme con la vanillina.

Strizzate il pane ed unitelo al composto di uova insieme con i heri li tritati ed il cioccolato tritato con una spatola a fori larghi.

Mescolate delicatamente e versate il composto in uno stampo a cerniera rivestito con carta da forno.

Fate cuocere la torta a 180°C per circa un'ora poi sfornatela e lasciatela raffreddare. Servitela con la panna montata e spolverare a piacere con lo zucchero a velo.

