

*Gli editoriali.*

## La torta al cioccolato con le uova di Pasqua avanzate

Leggi la ricetta e prepara una deliziosa torta al cioccolato utilizzando il cioccolato delle uova di Pasqua avanzate!

Le feste sono finite e, come spesso accade, probabilmente ti sarà avanzato del **cioccolato delle uova di Pasqua**. Qualsiasi sia il tipo di cioccolato rimasto nella dispensa, puoi utilizzarlo per preparare una buonissima **torta morbida al cioccolato con le uova di Pasqua avanzate**! È un ottimo modo per non sprecare gli avanzi e consumarli subito tutti.

Puoi scegliere se utilizzare solo il **cioccolato fondente**, solo quello al **latte**, solo quello **bianco** oppure **tutti insieme**, per realizzare una torta con l'uovo di Pasqua davvero golosa! Vediamo insieme quali sono gli ingredienti e come procedere.

**Tempo preparazione:** 45 minuti

**Difficoltà:** Facile

**Dosi per:** 6 persone

**Ingredienti per uno stampo da 20 cm:**

- 250 gr di cioccolato a scelta
- 4 uova
- 130 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 1 cucchiaio di farina 00
- Zucchero a velo q.b.



## Procedimento

Ecco come fare una torta con le uova di Pasqua avanzate:

- 1 – Sciogli a bagnomaria il **burro** e il **cioccolato** o i vari tipi di cioccolato che avrai scelto e mescola bene fino a ottenere un composto fluido e cremoso. Poi spegni la fiamma e lascialo intiepidire.
- 2 – Monta le **uova** con lo **zucchero** per circa 5 minuti con le fruste elettriche. Se utilizzi solo il cioccolato fondente, allora aumenta la dose di zucchero aggiungendo un paio di cucchiaini.
- 3 – Quando il composto di burro e cioccolato sarà tiepido, aggiungi la **farina** setacciata, amalgamandola bene al composto.
- 4 – Versa il composto di cioccolato nelle uova montate con lo zucchero e mescola bene con una spatola fino a ottenere un **impasto cremoso e omogeneo**, con movimenti lenti dal basso verso l'alto per far sì che il composto non si smonti.
- 5 – Prendi uno **stampo per torte a cerniera da 20 centimetri di diametro** e foderalo con della carta forno.
- 6 – Versa l'impasto nella teglia e mettilo nel **forno preriscaldato a 180°**. Lascia cuocere per circa **mezzora**.
- 7 – Controlla la cottura con uno stecchino e, se la torta ti sembra ancora troppo morbida, lasciala cuocere cinque minuti in più.

8 – A cottura ultimata, lascia **raffreddare** la torta nella teglia per circa 20 minuti, poi apri lo stampo e trasferiscila su un **piatto da portata**, spolverandola con dello **zucchero a velo**. La tua torta con la cioccolata delle uova di Pasqua è pronta!

### **Come servire la torta uovo di Pasqua**

Quella della torta con l'uovo di Pasqua avanzato è una ricetta con pochi ingredienti, molto semplice da preparare e del tutto simile alle classiche torte al cioccolato, con la differenza che, in questo caso, puoi utilizzare diversi tipi di cioccolato insieme per renderla ancora più gustosa. Il dolce così ottenuto è perfetto come **dessert** a fine pasto, oppure come **merenda**: può essere servito **tiepido** ma può essere anche mangiato **freddo**, magari guarnito con un ciuffo di **panna montata** oppure una pallina di **gelato** al gusto preferito.

### **Come conservare la torta con il cioccolato delle uova di Pasqua**

La torta all'uovo di Pasqua può essere conservata **fino a 4 giorni a temperatura ambiente**, meglio se dentro un contenitore chiuso o una classica campana per torte.