

*Gli editoriali.*

## La ricetta del tortino al cioccolato con cuore morbido

Scopri la ricetta del tortino al cioccolato dal cuore morbido e caldo, un dessert goloso e perfetto per concludere il pranzo o la cena nella stagione fredda.

**Tempo preparazione:** 50 minuti

**Difficoltà:** facile

8 persone

### **Ingredienti:**

- 200 gr di cioccolato fondente
- 200 gr di burro
- 160 gr di zucchero semolato
- 50 gr di farina 00
- 4 uova medie
- Zucchero a velo qb



La **ricetta del tortino al cioccolato** non delude mai: questo dessert dal **cuore morbido e caldo**, infatti, di solito piace a tutti ed è perfetto per concludere un pranzo o una cena in

autunno o in inverno. La dolcezza del cuore di cioccolato caldo, infatti, è un'esplosione di gusto che sorprende sin dal primo cucchiaino. Questo dolce, inoltre, è anche molto scenografico e si presta bene anche per le occasioni importanti.

Ma come fare il tortino al cioccolato? La ricetta è molto semplice, basta seguire attentamente le istruzioni e il risultato sarà assicurato! Vediamo insieme quali sono gli ingredienti e il procedimento.

## Procedimento

1 – Inizia facendo a pezzetti il **cioccolato**. Fallo poi fondere a bagnomaria insieme allo **zucchero semolato** e al **burro**.

2 – Nel frattempo, prendi **8 stampini monoporzione in alluminio**: imburrarli e infarinarli per bene, affinché al termine della cottura i tortini non si attacchino e soprattutto rimangano integri.

3 – Quando il cioccolato sarà completamente sciolto, fallo intiepidire. In seguito, aggiungi al composto le **uova** una alla volta, mescolando bene il tutto.

4 – Infine, aggiungi la **farina** setacciata e mescola ancora, aiutandoti con una frusta, per far amalgamare bene il tutto.

5 – Versa il composto dentro gli stampini con un cucchiaino o una sac à poche, avendo cura di **riempirli per due terzi**; poi coprili con della pellicola trasparente per alimenti e mettili **in freezer per 4 ore**.

6 – Terminato il periodo di riposo, prendi gli stampini e mettili nel **forno statico preriscaldato a 220°**. Fai cuocere i tuoi tortini per **18 minuti**.

7 – A fine cottura, sforna i tortini e capovolgili con delicatezza a uno a uno su dei piattini da dessert, facendo attenzione che non si rompano.

8 – Spolvera i tortini con dello **zucchero a velo** e poi servili a tavola!

## La ricetta dei tortini al cioccolato: le varianti

Quella che abbiamo visto è la ricetta classica del tortino al cioccolato con cuore morbido e caldo. Esistono poi numerose varianti di questo dolce e tante altre possono essere sperimentate, aggiungendo, ad esempio, ingredienti e aromi. A tal proposito, il tortino può essere aromatizzato con la **vaniglia** o con la **cannella**, oppure può essere speziato con della **paprika** o del **peperoncino** per chi ama l'abbinamento di queste spezie con il cioccolato.

In alternativa, il tortino può anche essere fatto con del **cioccolato al latte** che, però, lo renderà più dolce, o del **cioccolato bianco**, oppure sempre con del cioccolato fondente ma con il **cuore bianco**: in questo caso, basta far sciogliere del cioccolato bianco a bagnomaria, versarlo poi in stampini per cioccolatini e farlo riposare in freezer per un paio d'ore. I cioccolatini così ottenuti vanno poi posizionati all'interno degli stampini dei tortini e ricoperti con il composto. In questo modo il tortino riuscirà a sorprendere i tuoi ospiti che troveranno al suo interno un cuore caldo di cioccolato bianco.

## Come conservare i tortini al cioccolato

Una volta cotti, i tortini al cioccolato vanno **consumati subito**, quando sono ancora caldi, altrimenti il cuore potrebbe solidificarsi e si perderebbe l'elemento scenografico di questi dolci. È possibile **conservarli in freezer da crudi** e cuocerli entro un mese, senza scongelarli, ma mettendoli direttamente in forno e prolungando la cottura di qualche minuto.

[www.bennet.com](http://www.bennet.com)