Morbidosa al cioccolato (by Charles)

La Morbidosa al cioccolato è una torta dal cuore morbido e con una superficie esterna friabilissima. E’ simile alla “Caprese” ed è facilissima da preparare. La ricetta che sto per proporre è per una tortiera del diametro di 20 cm. Nel mio caso ho utilizzato una da 18 cm e una molto più piccola di 10 cm (la foto che vedete in copertina è quella piccola). Ricordo di utilizzare degli stampi a cerniera in modo da poter estrarre la torta senza problemi. Veniamo alla ricetta.

Ingredienti:

- 5 uova
- 100 gr. di zucchero a velo
- 130 gr. di burro
- 8 gr. di vaniglia (estratto)
- 200 gr. di cioccolato fondente
- 100 gr. di zucchero semolato
- un pizzico di sale fino
- zucchero a velo vaniglinato q.b. per guarnire.

Procedimento:

Per prima cosa spezzettate il cioccolato fondente e fatelo sciogliere a bagnomaria.

Prendete le uova e separate i rossi dai bianchi. In una ciotola capiente mettete i tuorli, la vaniglia, lo zucchero a velo e il burro ammorbidito e montate il tutto con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungeteci ora il cioccolato sciolto e mescolate con cura.

A parte montate a neve ben ferma gli albumi con il pizzico di sale e lo zucchero semolato. Dovranno risultare ben fermi e lucidi.

Incorporate gli albumi al resto del composto e mescolate con un cucchiaio facendo attenzione a non smontare troppo gli albumi. Adoperate sempre un movimento a “S” cercando di amalgamare il tutto.

Rivestite la base della teglia con della carta da forno ed imburratela-infarinatela. Versate il composto al suo interno facendo cura di livellarlo il più possibile.

Infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 45 minuti. Controllate sempre la cottura con uno stuzzicadente.

Lasciate raffreddare la torta prima di cospargerla con dello zucchero a velo vaniglinato. Servite!

…

Charles