

# Soufflè al cioccolato (Tortino)

Uno dei dolci preferiti è il tortino al cioccolato o chiamato più tecnicamente "soufflè". Un morbido tortino con un cuore davvero tenero e cremoso. Questa mia versione è servita su un piatto di crema al cioccolato bianco, panna e vaniglia.

I tortini al cioccolato si prestano molto bene alle improvvisate di amici o parenti "ahahahah", e rientrano in quei dolci "veloci" da preparare e guarnire in pochissimo tempo. Pertanto possono essere congelati e cotti all'occorrenza. Cuociono in soli 10 minuti e vanno serviti caldi.

## **Ingredienti:**

- 200 grammi di cioccolato fondente (non inferiore al 50% di cacao)
- 200 grammi di burro ammorbidito
- 200 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 5 uova
- mezzo cucchiaino di farina 00

## **Per la crema al cioccolato bianco**

- 200 ml di panna liquida
- 200 grammi di cioccolato bianco di qualità
- un cucchiaino di estratto puro di vaniglia con semi (oppure vanillina se non disponete dell'estratto naturale)

## **Procedimento:**

Spezzettate il cioccolato fondente e fatelo sciogliere a bagnomaria.

Nel frattempo separate bene i tuorli dagli albumi in due

ciotole distinte.

Quando il cioccolato si sarà sciolto uniteci il burro a pezzetti e mescolate per bene. Unite al composto lo zucchero e la farina ed amalgamate ancora.

Sempre mescolando unite uno ad uno i tuorli (non tutti insieme) ottenendo un composto omogeneo.



Togliete il composto dal bagnomaria e versatelo in un'altra ciotola. Lasciare riposare per circa 10 minuti (attenzione: senza coprirlo e senza riporlo in frigorifero).

Nella ciotola degli albumi aggiungete il pizzico di sale e montate a neve ben ferma aiutandovi con una frusta elettrica. Una volta montati a neve ben ferma incorporateli al composto di cioccolato aiutandovi con una spatola e cercando di non smontarli. Consiglio quindi dei movimenti dal basso verso l'alto e a "S".



Cottura: prendete dei pirottini. Imburратeli e infarinateli. Versateci il composto in ognuno (2/3) e infornate a forno statico preriscaldato a 180° C per circa 10 minuti.



**Preparate la crema:** in un pentolino riscaldate la panna

liquida con il cioccolato bianco a pezzettini e l'aroma vaniglia. Quando inizia ad addensarsi un pò spegnete e lasciate riposare mescolando ogni tanto. La crema deve rimanere liquida ma non troppo.

**Decorazione finale:** prendete un piattino e versateci al centro della crema liquida al cioccolato bianco e sopra mettete il tortino. Cospargetelo con dello zucchero al velo vanigliato e servite caldo.

### **Raccomandazioni:**

Attenzione: il rosso dell'uovo non deve contaminare gli albumi o quest'ultimi non monteranno bene.

Per incorporare bene gli albumi montati a neve mischiate adoperando un movimento a "S" e sempre con molta delicatezza. In questa ricetta il lavoro principale è dato proprio da questo principio di aria presente nell'albume che tenderà a far crescere per poco l'impasto e a creare quella splendida e gustosa crosticina tipica.

...

*"Alla prossima ricetta."*

**Charles**