

Tortino al cioccolato

Un delizioso dessert semplice da preparare e capace di sorprendere i palati più delicati che lascerà soddisfatti voi e i vostri ospiti grazie alla dolcezza del cacao e al sapore leggermente acidulo del frutto della passione.

Chef: Carlo Cracco

Per: **4 persone**

Tempo preparazione: **20 minuti**

Cottura: **7 minuti**

INGREDIENTI



160 gr cioccolato fondente al 70%
110 gr burro
100 gr tuorlo d'uovo
75 gr zucchero
55 gr farina
165 gr albume

PREPARAZIONE

1. Sciogliere al microonde il cioccolato con il burro
2. Nel frattempo sbattere in una bastardella i tuorli con lo zucchero e aggiungere la farina
3. Unire i due composti ottenuti e infine gli albumi precedentemente montati a neve ferma
4. Versare il composto in alcuni stampini imburrati
5. Cuocere in forno a 180°C per 5/6 minuti
6. Servire con una purea di frutto della passione fresca