

TORTA AL CIOCCOLATO GLUTAN-FREE

Ricetta di *Giovanna Polini*

TORTA AL CIOCCOLATO GLUTAN FREE

Ricetta di *Giovanna Polini*

INGREDIENTI (per 4 persone)

200 gr di cioccolato fondente 70% Venchi

150 gr di burro

150 gr di zucchero

4 uova

PREPARAZIONE

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato e il burro.

Sbattete i tuorli con lo zucchero finché diventino chiari e spumosi.

Montate a neve fermissima gli albumi.

Quando cioccolato e burro saranno diventati tiepidi, aggiungete i tuorli e infine, gli albumi montati avendo cura di incorporarli mescolando dall'alto in basso.

Mettete in forno preriscaldato ventilato a 150° per 25 minuti.

Guarnite a piacere con arance pelate a vivo, fragole, crema inglese, panna leggermente montata e zuccherata.

