

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE E SALSA DI LAMPONI

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 uova
70 gr di zucchero
120 gr di cioccolato fondente all'80% di cacao
120 gr di burro
40 gr di mandorle sgusciate
25 gr di farina
sale
100 gr di lamponi
2 cucchiaini di zucchero a velo
2 cucchiaini di aceto balsamico di lampone
2 cucchiai di acqua



PREPARAZIONE

Sbattete energicamente con una frusta l'uovo con lo zucchero.

Fate sciogliere dolcemente a bagnomaria il burro con il cioccolato e – una volta raffreddati – uniteli al composto precedente.

Nel frattempo, sgusciate le mandorle e tritatele grossolanamente. Aggiungetele a quanto creato precedentemente e incorporate in ultimo la farina.

Trasferite il composto in 4 stampini (io utilizzo quelli in silicone alti 5 cm e con la base larga 9) e infornate in forno preriscaldato a 160° per 14 minuti.

Nel frattempo preparate la salsa: lavate e asciugate i lamponi, trasferiteli in un tegame antiaderente con lo zucchero a velo, l'acqua e l'aceto. Fate cuocere a fuoco vivo per un paio di minuti, sino a quando la frutta non sarà completamente scomposta. Setacciate il tutto con un colino a maglie semifini e tenete in caldo il composto liscio.

Sfornate i tortini ed estraeteli dagli stampini – eventualmente aiutandovi con un coltello a punta tonda.

Impiattate disponendo un po' di salsa sul fondo del piatto e adagiandovi sopra il tortino. A piacere, spolverizzate con un po' di zucchero a velo. Servite caldo.