

115-Tortino al cioccolato con cuore fondente

Autore: Paolo

Ingredienti: per 4 persone 100g di burro, 100g di cioccolato fondente tritato, 60g di zucchero, 2 grosse uova, 20g di farina, ribes per decorare

Ungete 4 stampini con il burro e infarinateli. Metteteli nel freezer.

Fondete il cioccolato a bagnomaria, toglietelo dal fuoco e, battendo con una frusta, aggiungete il burro rimasto e lo zucchero.

Quando avrete ottenuto un composto cremoso e omogeneo, incorporate le uova una alla volta: ossia aggiungete il secondo quando il primo sarà stato completamente assorbito.

Infine aggiungete la farina. Mescolate e versate il composto nei 4 stampini che coprirete con una pellicola trasparente prima di riporli nuovamente nel freezer.

Dopo poco meno di 2 ore eliminate la pellicola e cuoceteli in forno preriscaldato a 200° per circa 10'. Capovolgete i tortini su piattini da dessert, decorate con il ribes e servite immediatamente.