



GATEAU AL CIOCCOLATO

Realizzare una torta di compleanno spettacolare è sempre di grande soddisfazione. Questa ricetta di Gateau ha un impasto di facile preparazione e la panna con i frutti di bosco la renderanno irresistibile anche alla vista!



INGREDIENTI:

- 200 g** cioccolato fondente Emilia
- 100 g** burro
- 100 g** zucchero semolato
- 4** uova
- 2** cucchiai di farina
- 1/2** cucchiaio di fecola
- 1** bustina di vanillina
- q.b.** burro e farina per lo stampo



Difficoltà
FACILE



Preparazione
70min



Porzioni
8

1 Preriscaldare il forno a 180°. Sciogliere a bagnomaria cioccolato e burro, lavorarli bene in modo da ottenere un composto omogeneo. Aggiungere lentamente lo zucchero, la farina, la fecola, la vanillina e i tuorli.

CONSIGLIO

Per trasformare il gateau in torta di compleanno decorarlo con morbide volute di panna fresca e frutti di bosco.

2 Amalgamare bene il tutto e lasciar riposare mentre si montano a neve gli albumi. Inglobare gli albumi montati con delicatezza e un moto circolare dall'alto verso il basso.

3 Imburrare e infarinare lo stampo, quindi versarvi il composto ottenuto. Mettete in forno caldo a 180° per 50' circa.

