

TORTA AL CIOCCOLATO E CANDITI

Il Natale va celebrato in grande stile! Questa torta al cioccolato con canditi ha un aspetto sontuoso che impreziosirà la tavola di Natale.



INGREDIENTI:

200 g cioccolato fondente Emilia
+70g per la copertura
200 g burro
150 g zucchero
200 g farina
3 uova
3 cucchiaini di frutta candita
q.b. rhum



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
70 min



Porzioni
6/8

1 Preriscaldare il forno a 180°. Mettere i frutti canditi a bagno nel rhum. Lavorare le uova, lo zucchero e una presa di sale in una ciotola con le fruste elettriche fino a ottenere un composto spumoso. Fondere a bagnomaria 200 g, cioccolato con il burro, e unirlo al composto precedentemente ottenuto. Aggiungere lentamente la farina, amalgamando il tutto sempre con le fruste elettriche, infine aggiungere la maggior parte dei frutti canditi, ben sgocciolati dal rhum.

CONSIGLIO

Sostituire i frutti canditi con pezzetti di marron glacè, uvetta sultanina o con piccoli frutti natalizi tradizionali, come gli alchechengi.

2 Versare il composto in uno stampo dal diametro di 20 cm, imburrato e infarinato. Cuocere il dolce in forno caldo a 180° per 30-40 minuti.

3 Mentre si lascia raffreddare fuori dal forno, fondere il restante cioccolato (70 g.). Sformare il dolce su un bel piatto da portata, versarvi sopra il cioccolato fuso e decorare con la restante frutta candita.