



TI RACCONTO DI LUI

di ALESSANDRA HEIDELBERG

*Natale è un'**autentica magia** che si vive e assapora prima di tutto con la **memoria**, grazie ai **ricordi** e alle **tradizioni**, che ogni famiglia si tramanda e poi con **tutti i sensi: profumi, colori, sapori e suoni** tipici del periodo più magico dell'anno.*

Quando Zaini mi ha chiesto di raccontare un mio ricordo, che potesse tradursi con una ricetta al cioccolato a me sono subito venute in mente le mie origini tedesche...

Io purtroppo non ho conosciuto mio nonno tedesco perché è venuto a mancare prima che nascessi, ma mia nonna mi ha sempre parlato di lui e per tenere vive le tradizioni nel periodo natalizio preparavamo dolci tipici tedeschi.

E ancora oggi, anche se mia nonna non c'è più, io continuo a fare quei dolci perché fanno parte ormai delle mie tradizioni e oggi vi lascio la ricetta di una torta speziata con vino e cioccolato che è veramente deliziosa...

@ALESSANDRA_STYLE

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini

TI RACCONTO DI LUI



INGREDIENTI:

per uno stampo da plumcake, da 8/10 persone:

- **200 g** di margarina
- **200 g** di zucchero
- **100 g** di cioccolato fondente
- **4** uova
- Sale
- **200 g** di farina
- **50 g** di farina di mandorle
- **50 g** di noci tritate finemente
- **2** cucchiaini di lievito in polvere
- **125 ml** di vino rosso
- **1** cucchiaino di cacao in polvere
- **1** cucchiaino di cannella.

Per la copertura:

- 80 g di cioccolato di copertura
- Mandorle e noci per guarnire



Difficoltà
FACILE



Preparazione
70 min



Porzioni
6-8 persone

1 Sciogliere margarina, zucchero e cioccolato in un pentolino a bagnomaria. Separare le uova e mescolare i tuorli al composto di cioccolato. Montare gli albumi a neve e aggiungere un pizzico di sale. Imburrare la teglia e preriscaldare il forno a 180 °C.

CONSIGLIO

Voi avete un ricordo legato ad un dolce al cioccolato?

2 Mescolare farina, farina di mandorle, noci e lievito e incorporare al composto di cioccolato, quindi versare il vino rosso. Infine, aggiungere il cacao in polvere, la cannella e gli albumi sbattuti.



- 3** Versare l'impasto nella teglia e cuocere in forno per circa 50 minuti. Prima di servire, sciogliere il cioccolato, lasciar raffreddare leggermente e farlo cadere a pioggia sulla torta. Guarnire con noci e mandorle.