



## L'ULTIMA FETTA RIMASTA di TERESA BALZANO

*Così buona, così semplice, da essersi meritata il titolo “torta per non sbagliare”.*

*Un dolce che sa conquistare tutti, fatto per essere condiviso, come le #StoriediCioccolato di @Zaini.1913!*

*Non so esattamente l'origine di questa ricetta, ma è ormai da 20 anni nel ricettario di famiglia e, ai tempi dell'università, era la torta di ogni festa tra amici.*

*Ed è proprio di una di queste feste che voglio raccontarvi.*

*Quella sera un'amica di Taiwan, Fiona, preparava per noi pietanze del suo paese e io, come sempre, arrivai con la mia torta tra le mani.*

*Tra chiacchiere e risate, nessuno si è accorto che la torta era stata “assaggiata” ben prima del tempo.*

*Peccato che, al momento del dessert, ci sia arrivata una minuscola fettina.  
Fiona aveva gradito, eccome se aveva gradito!*

*Una storia che ha reso questa torta una ricetta del cuore, ecco perché potete ritrovarla anche nel ricettario #Zaini1913, una raccolta di preziosi ricordi al profumo di cioccolato.*

*@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini*

## TORTA PER NON SBAGLIARE



### INGREDIENTI:

tortiera 28 cm

- Per la base:
- 3 uova
- 100 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 100 g di burro
- 100 g di cioccolato fondente Emilia Zaini
- Per la farcita:
- 200 g di cioccolato fondente Emilia Zaini
- 30 g di burro
- 200 ml di panna fresca



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
50 min



Porzioni  
6 persone

**1** Preparate la base mescolando lo zucchero, la farina e le uova. Tritate grossolanamente il cioccolato.

**2** Fate sciogliere il burro e il cioccolato a bagnomaria e poi aggiungete il tutto al composto precedente. Imburrare e infarinare una teglia per crostata con il fondo interno rialzato e versatevi il composto al suo interno.



- 3** Fate cuocere in forno a 180 °C per 25/30 minuti.  
Fate la prova stecchino prima di sfornare.
- 4** Per la farcita fate fondere a bagnomaria tutto il cioccolato con il burro. Una volta fuso, unite la panna e mescolate.
- 5** Versate il composto all'interno della base e riponete in frigorifero per 3-4 ore prima di servire.