



Ricetta per Dolce al cioccolato



Per 8 persone

Tempo di preparazione: 60 min

Per una placca

Ingredienti:

Per la pasta:

- 120 g farina di grano tenero RIEPER tipo giallo 00 giallo o farina per TORTE
- 150 g burro
- 150 g zucchero
- 4 uova
- 150 g cioccolato fondente grattugiato
- 150 g mandorle grattugiate

Per la rifinitura:

- 250 g di marmellata di albicocche
- 100 g zucchero

- 100 g cioccolato fondente

Preparazione:

Con un frullatore sbattere molto bene burro e zucchero. Aggiungere i tuorli uno per volta fino ad ottenere una schiuma voluminosa.

Montare in neve ferma gli albumi.

Incorporare molto delicatamente alla massa le mandorle, il cioccolato e la farina assieme alla neve.

Spalmare il composto su una placca da forno imburrata e spolverata di farina, o coperta da carta da forno e infornare sul secondo ripiano in forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

ca. 25 min. a 185°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

Dopo la cottura:

Dopo il raffreddamento tagliare a metà il dolce e spalmarvi sopra metà della marmellata. Coprire con la seconda fetta e distribuirvi sopra il resto della marmellata. Preparare una salsa al cioccolato, sciogliendo lo zucchero con il cioccolato e farla scendere ancora caldissima sul dolce. Lisciare con la lama di un coltello. Dopo il raffreddamento tagliare il dolce a cubetti.