



CHEF IN
CAMICIA



Tortino al cioccolato con cuore fondente e salsa ai lamponi

> INGREDIENTI

Ingredienti per 8 tortini

Tempo di preparazione: 20 minuti

+ 15 di cottura

Difficoltà: Media

da servire in abbinamento a:

Birra Peroni Gran Riserva Rossa

Per il tortino

- Cioccolato fondente, 200 g;
- Burro, 180 g;
- Zucchero, 160 g;
- Uova, 4;
- Farina 00, 40 g;
- Pirottini in alluminio;
- Burro e Cacao, q.b. *per ungere e foderare gli stampi.*

Per la guarnizione

- Menta;
- Zucchero a velo.

Per il coulis di lamponi

- Lamponi, 80g.

> PREPARAZIONE

- Fondere il cioccolato a bagnomaria insieme al burro;
- Aggiungere lo zucchero e mescolare bene, quindi lasciare intiepidire leggermente;
- Aggiungere le uova, una per volta;
- Aggiungere la farina setacciata;
- Imburrare abbondantemente gli stampini quindi foderarli ordinatamente con il cacao;
- Riempire gli stampini per poco più di metà altezza;
- Cuocere in forno ventilato a 200° per circa 15-18 minuti;
- Schiacciare i lamponi attraverso un colino per ottenere il coulis;
- Servire il tortino con alla base il coulis di lamponi, quindi spolverare con zucchero a velo e decorare con una fogliolina di menta.