



## **TORTA DELIZIA AL CIOCCOLATO**

### **INGREDIENTI (12 porzioni)**

150 g burro a pezzi  
6 uova, tuorli e albumi separati  
1 pizzico sale  
200 g zucchero canna  
250 g di cioccolato fondente  
50 g farina integrale farro

### **PREPARAZIONE**

- Preriscaldare il forno a 200°C. Imburrare una tortiera apribile da 22 cm.
- Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale, aggiungere 20 gr zucchero e mescolare, poi tenere da parte
- Montare i tuorli con lo zucchero rimasto e il burro a cui aggiungere il cioccolato fondente ammorbidito a bagnomaria; aggiungere la farina e mescolare e dopo, delicatamente, gli albumi a neve.
- Mettere nella tortiera imburrata e cuocere in forno caldo a 200°C per 10-15 minuti
- Lasciare raffreddare nella tortiera almeno 5 minuti prima di sfornare.