



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000456

Registrata in data 26 Apr 2016 alle ore 16:00

da GUIDO BIFULCO

Tortino al Cioccolato con cuore di Arancia Amara

Per chi è stanco del solito tortino al cioccolato, ecco una valida alternativa proposta dallo chef Catello Attanasio del Ghè Kalè

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

100 g di cioccolato fondente
150 g di uova intere
80 g di burro
80 g di zucchero
150 g di farina
3 g di lievito in polvere

Per il cuore all' arancia amara:

n.1 arancia amara
50 g di zucchero
acqua q.b.

Preparazione

In una planetaria o con le fruste, montare uova e zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso. A parte, sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria, aggiungere il tutto al composto di uova e zucchero, lasciando girare la frusta lentamente. Aggiungere infine farina e lievito setacciati.

Per il cuore di arancia, sbucciare l' arancia e sbollentarla in un pentolino con acqua. Ultimata la cottura, togliere l' acqua dalla pentola, aggiungere lo zucchero e frullare tutto.

Imburrate degli stampini, versare il composto di cioccolato, a metà stampino aggiungere la crema di arancia e ricoprire con altro composto al cioccolato fino a 3/4 di stampino circa. Cuocere in forno per circa 8 minuti a 180 gradi.

Vino consigliato

Melizie di Mastroberardino