

Tortino di cioccolato con cuore fondente

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

 Preparazione: 15 min	 Cottura: 12-15 min	 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso	 Difficoltà: Bassa	

I **tortini di cioccolato con cuore fondente** sono delle golose tentazioni di cioccolato monoporzione, dal cuore morbido e fondente, cotti al forno, facili e veloci da realizzare, che vi faranno fare un figurone con i vostri invitati.

Per comodità, potreste anche prepararli e surgelarli, tirandoli fuori dal freezer, lasciandoli scongelare per un paio d'ore e poi infornarli pochi minuti prima di servirli ai vostri commensali.



Ingredienti x 4 tortini

» Burro 80 gr 	» Farina 20 gr 
» Cacao in polvere amaro 10 gr 	» Sale 1 pizzico 
» Cioccolato fondente 150 gr 	» Uova 2 + 1 tuorlo 
» Vanillina 1 bustina 	
» Zucchero al velo 90 gr 	


...per ricoprire gli stampini

» Burro q.b. 
» Cacao in polvere amaro 1 cucchiaino raso 


...per spolverizzare

» Zucchero al velo q.b. 
--

...per ricoprire gli stampini

» Burro q.b. 
» Cacao in polvere amaro 1 cucchiaino raso 

...per spolverizzare

» Zucchero al velo q.b. 
--

Preparazione



Mettete il cioccolato fondente tagliato grossolanamente a sciogliere in un pentolino a bagnomaria, poi aggiungete il burro tagliato a pezzetti.

Nel frattempo ponete in una capiente ciotola le uova, la vanillina e lo zucchero e sbattetele con le fruste di uno sbattitore elettrico, fino a che il composto non diventi chiaro, gonfio e denso (circa 10 minuti).

Togliete dal fuoco il composto di cioccolato e burro e, sempre sbattendo, incorporatelo al composto di uova; in ultimo unite la farina e il cacao setacciati.



Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, imburrate e ricoprite di cacao amaro in polvere gli stampini in alluminio, poi riempiteli per $\frac{3}{4}$ e infornateli nel forno già caldo a 180°; dopo 13-15 minuti (non uno di più) togliete i tortini dal forno, lasciateli leggermente intiepidire e poi capovolgeteli su di un piatto da portata, cospargeteli di zucchero al velo e serviteli ancora caldi.

Consiglio

Il segreto della buona riuscita di questi tortini, stà nella cottura, che se troppo prolungata, annullerebbe l'effetto cuore fondente; visto che si tratta di pochi fondamentali minuti, provate a cuocerne prima uno solo per testare il calore del vostro forno e accertarvi della buona riuscita del tortino.

Potete servire questi deliziosi **tortini di cioccolato** accompagnandoli con del **gelato alla crema o alla panna**, oppure con dei ribes o lamponi e panna semimontata! l'impasto dei tortini al cioccolato, appena messo negli stampini, può essere congelato e tenuto in freezer per diverso tempo; i tortini congelati sono un'ottima soluzione quando capiteranno all'improvviso ospiti a cena! Basterà metterli in forno, et voilà... Il dolce è servito!