

Torta al cioccolato della nonna Maria



Preparazione: 15 min

Cottura: 35 min

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina	100 g
cioccolato fondente	100 g
uova intere	4
zucchero	150 g
farina	100 g
cioccolato fondente (per farcitura crema)	100 g
cioccolato al latte (per farcitura crema)	100 g
panna da montare (per farcitura crema)	200 ml

Procedimento

• **PREPARAZIONE DELLA TORTA.** Sciogliere a bagnomaria il burro e il cioccolato fondente. In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero. Aggiungere la farina e mescolare tutto insieme. Imburrare ed infarinare in una teglia per crostate di frutta, quindi mettere il composto nel forno per 35 minuti a 180°.

• **PREPARAZIONE DELLA FARCITURA.** Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e quello al latte insieme alla panna e lasciare raffreddare.

• **GUARNIZIONE.** Quando la torta è fredda, sformarla dalla teglia e girarla, il sotto diventa il sopra. Mettere sopra la crema di cioccolato, spalmarla bene e metterla in frigorifero.