




Torta al cioccolato

<https://www.lacucinaimperfetta.com/torta-al-cioccolato/>



 Preparazione: **25 min**

 Cottura: **35 min**

 Tempo totale: **1 h**

 Difficoltà: **facile**

 VEGETARIANA

La **torta al cioccolato** è uno dei dolci più golosi che ci siano e renderà più piacevole il vostro risveglio o la vostra pausa pomeridiana. La **torta al cioccolato soffice** è infatti buonissima in ogni momento della giornata, da sola o inzuppata in un bicchiere di latte fresco. Una torta sempre perfetta che piace a tutti ed è adatta a tante occasioni diverse. Per quanto riguarda il cioccolato potete scegliere liberamente il tipo di cioccolato fondente da utilizzare ma vi sconsiglio il cioccolato al latte perchè il gusto e il profumo non sarebbero più gli stessi. La preparazione di questa torta non è difficile ma dovete stare attenti ad alcuni passaggi. Per ottenere una **torta al cioccolato morbida** è infatti fondamentale montare benissimo tuorli e zucchero e a parte gli albumi che andranno poi incorporati all'impasto con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Così facendo avrete un impasto abbastanza sodo e compatto e una torta compatta ma morbidissima.

Se siete in vena di torte da credenza golose provate anche la [torta al cacao](#).

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 6-8 PERSONE



- farina 00 150 g
- zucchero semolato 160 g
- cioccolato fondente 150 g
- cacao amaro in polvere 50 g
- uova 4
- burro 175 g
- lievito per dolci 8 g

PROCEDIMENTO

COME FARE LA TORTA AL CIOCCOLATO

1

Per preparare la torta al cioccolato cominciate facendo sciogliere il cioccolato spezzettato a bagnomaria. Quando il cioccolato avrà cominciato a fondere unite il burro e fatelo sciogliere.



2

Amalgamate bene il tutto e fate intiepidire. Montate gli albumi in una planetaria o con le fruste elettriche.



3

Versate i tuorli in una ciotola a parte e unite lo zucchero.



4

Montate i tuorli e lo zucchero con una frusta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite quindi la salsa di cioccolato e burro.



5

Amalgamate delicatamente. Setacciate il cacao e amalgamate ancora con un cucchiaio di legno.



6

Lavorate sempre delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto. Setacciate anche farina e lievito.



7

Da ultimo unite gli albumi montati a neve. Amalgamate bene anche questi.



8

Versate il composto in uno stampo a cerniera del diametro di 22-24 cm imburrato e rivestito di carta da forno (o anche solo imburrato) e cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 35 minuti (mi raccomando fate sempre la prova stecchino). Fate intiepidire la torta al cioccolato prima di toglierla dallo stampo e servirla.



CONSERVAZIONE

Conservate la torta al cioccolato sotto una campana di vetro per 2-3 giorni al massimo.

CONSIGLI

Per rendere la vostra torta al cioccolato ancora più golosa e adatta per qualche occasione speciale potrete farcirla con crema, panna o marmellata.

Potete inoltre rivestirla con della glassa al cioccolato o della pasta da zucchero o semplicemente spolverizzarla con dello zucchero a velo.

VIDEORICETTA
