Un dessert da favola per tutti gli amanti del cioccolato: Tortini al cioccolato con cuore morbido e graziosa decorazione al cioccolato

Il nostro tortino al cioccolato con cuore morbido è quasi un oggetto di culto. Un sogno al cioccolato liquido che scorre da un impasto meravigliosamente cioccolatoso. Il tutto decorato in stile moderno: naturalmente con del cioccolato!

I mini tortini con cuore liquido sono in origine una specialità della pasticceria francese, come del resto molte altre dolci tentazioni. E come ben noto, i transalpini non lesinano sul cioccolato né sul burro né su tutto quello che va a depositarsi direttamente sui fianchi, ma che è incredibilmente delizioso.

Tortino caldo al cioccolato con gelato, un abbinamento a dir poco perfetto – preferibilmente gelato alla vaniglia o, per quanto possa suonare strano, gelato al tè verde che nei ristoranti asiatici viene spesso servito con i dessert caldi a base di cioccolato come complemento ideale.

Esprimendo spesso il mio entusiasmo per i suoi tortini al cioccolato fatti in casa, la mia amica Nicole un giorno mi ha svelato la sua ricetta per prepararli. Ci sono alcuni punti importanti che ha voluto inculcarmi: bisogna attenersi scrupolosamente alla ricetta e testare in primo luogo il tempo di cottura ideale per il proprio forno e i propri stampini, dato che può variare a seconda degli utensili e del tipo di forno utilizzati.

- 4 uova (di cui due intere e due tuorli)
- 80 g di zucchero
- 80 g di farina
- 90 g di cioccolato fondente
- 100 g di burro tagliato a tocchetti

E poi: gelato alla vaniglia

1. Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria. Aggiungere il burro ammorbidito.
2. In una terrina, montare a neve due uova intere e due tuorli con lo zucchero.
3. Dopo aver fatto intiepidire un po' la massa di cioccolato e burro, versarla nel composto di uova. Aggiungere delicatamente la farina setacciata e mescolare bene.
4. Imburrare gli stampini (preferibilmente di metallo) e riempirli per due terzi con il composto. Mettere gli stampini in freezer per almeno 12 ore.
5. Un quarto d'ora prima di servire, preriscaldare il forno, togliere le formine dal freezer e cuocerle a 180 °C per 13 minuti.
6. Alla fine capovolgere i tortini delicatamente su un piatto e servirli con il gelato alla vaniglia.

Tempo di preparazione: ca. 15 minuti più 12 ore di refrigerazione