

# Torta cioccobiscotto

- 80 minuti
- MEDIA
- kcal 590



## Ingredienti per 8 persone

- 0.5 BUSTINA LIEVITO VANIGLIATO
- 100 GRAMMI ZUCCHERO DI CANNA
- 80 GRAMMI BURRO
- 450 GRAMMI CIOCCOLATO FONDENTE
- 120 GRAMMI FARINA
- 4 UOVA
- 1 BUSTINA VANIGLINA O VANILLINA
- 1.5 DECILITRO PANNA PER DOLCI
- q.b. SALE
- 50 GRAMMI BISCOTTO SECCO

## Come preparare la Torta cioccobiscotto

- 1) Per preparare *la torta cioccobiscotto*, spezzetta il cioccolato e fallo fondere a bagnomaria. Mescola il burro e lo zucchero in una ciotola con una frusta fino a ottenere un composto spumoso. Sguscia le uova, separando i tuorli dagli albumi e aggiungi i primi, uno per volta, al composto. Incorpora anche **il cioccolato fuso** e la vaniglina
- 2) Setaccia la farina e il lievito direttamente nel composto e, mescolando con una spatola, aggiungi i biscotti. Monta a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale e incorporali all'impasto con movimenti delicati. Imburra e infarina uno stampo di 24-26 cm di diametro, versa il composto e **inforna a 180° per 30 minuti**.
- 3) Per la decorazione **fai fondere a bagnomaria il cioccolato**, mescola la metà alla panna tiepida e lascia intiepidire. Versa il cioccolato fuso rimasto in tanti stampini a forma di lettere e fallo raffreddare in frigo.
- 4) **Sforma la torta cioccobiscotto** su un piatto da portata, coprila con la crema e, prima di portare in tavola, decora con delle letterine di cioccolato.