



Tortino con cuore caldo di cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di pappoletta72

dolce - dolci al cioccolato - crema di zabaione

Ingredienti per 4:

80 grammi di burro

20 grammi di farina

3 uova

80 grammi di zucchero

zucchero a velo

100 grammi di cioccolato fondente

1 pizzico di cannella

Preparazione:

In un recipiente mescolare lo zucchero con le uova, aggiungere la farina ed una spolverata di cannella. Nel frattempo, far fondere a bagnomaria il cioccolato col burro. Unire quindi, il cioccolato all'impasto e mescolare fino ad ottenere un colore uniforme.

Imburrare ed infarinare quattro stampini monoporzione, riempirli con il composto e metterli nel congelatore per almeno tre ore. Passato questo tempo, scaldare il forno a 210°C, togliere i contenitori dal congelatore e porli direttamente in forno, lasciar cuocere per 17 minuti.

Presentazione: Sformare i tortini ancora bollenti sui piatti nei quali avrete precedentemente versato la crema di zabaione. Decorare con zucchero a velo e servire ben caldi.

Crema di zabaione:

35 grammi di zucchero

2 tuorli

25 cl di marsala

Preparazione:

Mescolare i tuorli con lo zucchero e cuocere a bagnomaria su fuoco dolce, fino ad ottenere una crema fluida. Aggiungere lentamente e sempre mescolando il Marsala secco, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.