Torta al cioccolato zabajonato - Visualizza sul sito
di Debbyna

Dessert - dolci al cioccolato - pasta frolla

Ingredienti:
Ripieno:
1/2 Litro di panna da montare
2 etti di cioccolato fondente
2 uova intere
4 cucchiai di zucchero

Pasta frolla:
4 etti di farina
1,20 hg di burro
2 etti di zucchero
1 uovo grande

Sciogliere a fuoco lento panna e cioccolato spezzettato fin quando sarà ben cremoso e fare raffreddare.
Quando è freddo, aggiugere uno zabaglione fatto con le uova intere e lo zucchero che sia bello cremoso.
Stendere la pasta frolla nella teglia imburrata e infarinata e versare il composto. Infornare per 1/2 ora a 190 °C e poi per 40 minuti a 180 °C.

Note :
1) Se usate al posto dello zucchero il fruttosio come faccio io, è meglio passarlo nel tritatutto per farlo diventare come zucchero di barbabietola.
2) Questa torta appena uscita dal forno avrà il ripieno ancora liquido.
Basta lasciarla raffreddare e verrà soda (rimane cmq morbido all'interno).
3) Il mio forno tende a bruciare sopra quindi dopo la 1/2 ora a 190°C e 10 minuti a 180 °C , ho messo un foglio di carta d' alluminio sopra perchè nn si bruciasse.
4) Per una tortiera da 24 cm di diametro ne ho fatto mezza dose sia del ripieno che della pasta frolla