

TORTA CIOCCOLATO E MORE



Ingredienti:

- 150 g di cioccolato fondente
- 100 g di margarina
- 3 uova
- 125 g di zucchero
- 2 cucchiaini di succo d'arancia
- 100 g di mandorle tritate
- 2 cucchiaini di amido di mais

Glassa/decorazione:

- 100 g di more



Preparazione:

- Far sciogliere il cioccolato e la margarina a fuoco basso
- Separare le uova
- Sbattere i tuorli, lo zucchero e il succo d'arancia
- Montare a neve gli albumi
- Mescolare delicatamente le mandorle e l'amido di mais con gli albumi montati a neve
- Unire il composto di cioccolato agli albumi montati a neve
- Inserire l'impasto nello stampo in silicone

Far cuocere per 15 minuti a fuoco alto, a seguire completare la cottura a fuoco basso per 50 minuti. Verificare con uno stuzzicadenti se la torta è cotta.

Glassa/decorazione:

- Decorare con le more