TORTINO DAL CUORE MORBIDO



Ingredienti Menù

1 busta Preparato in polvere per TORTA AL CIOCCOLATO - LP1X
800 g. Garniture di frutti di bosco - AO1
q.b. Staccante spray - Q10

Ingredienti

q.b. Cioccolato fondente
q.b. Frutti di bosco freschi
4 Uova
200 g. Acqua
16 Stampini per muffin in alluminio

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 16 porzioni
Versare il preparato per torta al cioccolato in una planetaria con 4 uova e 200 g. di acqua. Impastare a velocità media per 5 minuti. Versare l'impasto negli stampini precedentemente imburrati e riempirli circa ¾ (80 g.). Posizionare gli stampini su una placca e infornare in forno preriscaldato a 180°C per circa 8 minuti facendo attenzione che quando il composto si gonfia ed inizia a mostrare crepe in superficie si deve togliere dal forno. Sfornare il tortino e adagiarlo ancora caldo su un piatto da portata. Servire con garniture a piacere e decorare con frutti di bosco freschi e cioccolato fondente precedentemente fuso, raffreddato e realizzato a foglie.

Dolce consiglio:
Questo dolce può essere servito anche con diverse creme come zabaione, crema inglese oppure gelato alla crema. Ottimo se accompagnato da una quenelle realizzata con il dessert gusto panna menù. Il vino ideale per accompagnare questo tortino è un buon vino passito.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)