

## TORTINO DAL CUORE MORBIDO



**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  $\frac{3}{4}$  (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. Sfnare 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.

### 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