

La mia torta al cioccolato

Questa torta è un must tra tanti miei amici, l'ho fatta per anni. Di solito la accompagno a crema di mascarpone, o crema pasticcera non troppo densa, o semplicemente con panna montata leggermente zuccherata.



Ingredienti:

- 3 uova
- 200 gr zucchero semolato
- 100 gr burro
- 75 gr fecola di patate
- 75 gr cacao amaro
- 75 gr farina 00
- 1 bicchiere di latte intero
- 1 bustina di lievito per dolci
- un pizzico di sale

Riscaldare il forno a 180° e imburrare e infarinare una teglia, possibilmente con il bordo apribile.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il burro fuso, la fecola, la farina e il cacao setacciati, in ultimo il lievito e un pizzico di sale. Aggiungere il latte e amalgamare bene. Per ultimo, unire gli albumi ben montati a neve con le fruste elettriche.

Amalgamare bene senza smontare, fino ad avere un impasto liscio e senza grumi.

Versare l'impasto nella teglia, livellando bene. Cuocere in forno per circa 45 minuti, facendo comunque la prova stecchino finché non verrà fuori asciutto.