



TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

175 g Puro Cioccolato Blend al 75%

125 g Burro

110 g Zucchero semolato

30 g Farina di grano 00

3 Uova intere

1 Montare le uova con lo zucchero e la farina setacciata fino ad ottenere un composto omogeneo.

2 Sciogliere a bagnomaria o in microonde, a potenza minima, il burro ed il cioccolato in apposito contenitore.

3 Una volta fuso il cioccolato unirlo al composto di uova montate.

4 Imburrare gli stampi fino a 3/4 dal bordo.

5 Versare il composto negli stampi fino a metà. Importante per permettere alla levata in cottura.

6 Cuocere i tortini in forno preriscaldato a 190° - 200°C per 10 minuti.

Una volta cotti ed intiepiditi toglierli dallo stampo e servirli a piacere anche con salsa semifreddo di gianduja o gelato oppure semplicemente con un fresco passito da dessert.

Le dosi sono per ca. 6-8 monoporzioni.

DARK CHOCOLATE CAKE

175g Pure Chocolate Blend 75%

125g Butter

110g Sugar

30g "00" flour

3 Eggs

1 Beat the eggs with the sugar and sieved flour to form a smooth mixture.

2 In bain-marie or in the microwave, lowest power, melt the butter and chocolate in suitable containers.

3 When the chocolate has melted mix it into the egg mixture.

4 Butter the cake tins up to 3/4 of the sides.

5 Pour the mixture up to halfway of the tins. This is important so that they can rise during cooking.

6 Cook the cakes in a pre-heated oven to 190° - 200°C for 10 minutes. When they are cooked leave them to cool, remove them from the tins and serve them with cold chocolate sauce or ice cream or simply as a fresh dessert.

The ingredients make 6-8 cakes.