

Torta Tenerina del Maestro Maurizio Santin

Preparazione

20 min

Cottura

30 min

Tempo totale

50 min

Piatto: Dessert

Cucina: Italian

Keyword: cacao, cioccolato, gelato, merenda, panna, ricetta cioccolato, ricetta facile, santin, torta cioccolato

Porzioni: 12 porzioni

Golose Ricette: admin

Ingredienti

- 200 gr cioccolato fondente
- 100 gr burro morbido
- 100 gr zucchero
- 60 gr farina 00
- 4 uova a temperatura ambiente

Istruzioni

- Dividiamo i tuorli dagli albumi.
- Sciogliamo il cioccolato ed il burro (microonde o bagnomaria).
- Aggiungiamo metà dello zucchero nel cioccolato sciolto.
- Continuiamo, aggiungendo un tuorlo alla volta al composto di cioccolato, facendo assorbire bene prima di aggiungere il successivo.
- Terminiamo con la farina setacciata.
- Montiamo a neve ben ferma gli albumi con lo zucchero rimasto ed aggiungiamo al composto di cioccolato, burro e tuorli.
- Versiamo la massa così ottenuta nello stampo da 24 cm di diametro (se lo stampo lo richiede, imburrare ed infarinare).



- Livelliamone la superficie e mettiamo in forno già caldo a 180°C.



- Cuociamo per 20/30 minuti, prima di sfornare facciamo sempre la prova stecchino (mai prima dei 20 minuti).
- Facciamo raffreddare e togliamo dallo stampo.
- Cospargiamo di zucchero a velo.
- Serviamo a fette od a quadrotti.



▪

Note

La tenerina è una torta ottima da preparare tutto l'anno.

In inverno, la possiamo servire con una calda crema inglese alla vaniglia od al cioccolato ed un ciuffo di panna montata.

In estate, la possiamo servire con una fresca dadolata di frutta di stagione o con una pallina di gelato!

Una valida alternativa alla torta tenerina è la [caprese](#), una torta al cioccolato arricchita da mandorle tritate...
Provate anche questa!

