

Torta Cioccolato e Panna



Questa è la **torta cioccolato e panna** che ho preparato il giorno del mio compleanno, una vera bomba di calorie sì, ma ogni tanto si può fare. Non siete d'accordo?

Prepararla non è difficile e in poco tempo avrete una

golosissima torta da servire.

Ingredienti:

- 120 g di **burro**
- 4 **uova**
- 100 g di **farina**
- 120 g di **zucchero**
- una bustina di **lievito vanigliato**
 - 150 g di **cioccolato fondente**
 - **latte**
 - 500 g di **panna**

Per prima cosa ho messo a sciogliere a bagnomaria il **cioccolato fondente**, nel frattempo ho lavorato il **burro** insieme allo **zucchero**, poi ho unito i tuorli d'uovo e il cioccolato fuso intiepidito.

A questo punto ho aggiunto la **farina** mescolata al **lievito** e gli **albumi** montati a neve. Ho messo il composto in una tortiera imburrata ed infarinata e ho cotto la torta a 175° per 40 minuti. Controllate con lo stecchino la cottura.

Sfornata la **torta**, l'ho lasciata raffreddare e nel frattempo ho montato la **panna**. Una volta raffreddata, ho tagliato la torta in due dischi. Ho inumidito il primo disco con il latte e farcito con la panna. Ho chiuso con l'altro disco, inumidito anch'esso con il latte, e ricoperto tutta la torta con la restante panna.

L'aspetto sarà golosissimo e il sapore ancora di più!

Provatela!

Buon appetito!

Martina