

Ricette a quadretti

Fondant au chocolat



Un paio di settimane fa, ho trascorso un weekend lungo nella mia adorata **Parigi**.

Di ritorno dal viaggio ho cominciato a pensare a un dolce da preparare a **San Valentino** (preferiamo una cenetta casalinga ad una uscita a cena fuori) e la scelta è caduta sul **fondant au chocolat**.

Dico sempre di non amare particolarmente il **cioccolato** ma i miei due dolci preferiti sono proprio al cioccolato e sono questo e il **mi-cuit au chocolat** (un tortino dal cuore morbido) che vengono serviti come **dessert** in tutti i **bistrot** francesi.

Si tratta di dolci veloci e anche facili da preparare ma mi sono resa conto di non cucinarli quasi mai; sono una coccola che mi riservo quando vado in vacanza oltralpe!

In genere vengono serviti accompagnati da **crème anglaise** e, per l'occasione, ho sperimentato anche quella per la prima volta. Ma la ricetta la troverete nel prossimo post!

N. porzioni: 8

Tempo: 45 min

Ingredienti

- 200 gr cioccolato fondente di ottima qualità
- 100 gr burro
- 100 gr zucchero semolato

- 5 uova
- 4 cucchiari rasi di farina

Istruzioni

1. Far fondere burro e cioccolato a bagnomaria a fuoco dolce.
2. Nel frattempo separare tuorli e albumi e montare questi ultimi a neve ferma.
3. Quando burro e cioccolato sono fusi, toglierli dal bagnomaria e unire un tuorlo alla volta mescolando con la frusta.
4. Incorporare quindi zucchero e farina continuando ad amalgamare il tutto con la frusta.
5. Unire i bianchi montati a neve, incorporandoli con una spatola senza farli smontare.
6. Imburrare e infarinare uno stampo a cerniera di 22 cm di diametro e versarvi il composto.
7. Infornare a 180° per 20 minuti (il cuore della torta deve rimanere umido, *fondant* appunto).

Note

Spolverare con zucchero a velo e servire con crema inglese.