

## Torta leggera al cioccolato



**Tempo preparazione:**  
30 minuti

**Tempo di cottura:**  
35 minuti

**Dosatura:**  
Per 10 persone

### Elenco ingredienti

50g di mandorle sbiancate  
3 cucchiaini di farina bianca  
75g di cioccolato fondente  
(70% pasta di cacao), sminuzzato fine  
50g di cacao, setacciato  
200g di zucchero semolato  
2 tuorli d'uovo  
1 cucchiaio di brandy  
4 albumi  
10-15ml/2-3 cucchiaini di zucchero a velo,  
per spolverizzare  
Panna montata e cioccolato a scaglie  
per servire

### Istruzioni per la preparazione

1. Preriscaldare il forno a 190°C.



Spennellare con olio i lati di una tortiera da 20cm. Foderarne il fondo con carta oleata.

Sminuzzare le mandorle nel food processor e poi mescolarle con la farina.

2. Montare gli albumi nel recipiente del mixer con la frusta, fino ad avere picchi soffici, poi aggiungere 50g dello zucchero semolato

e montare fino ad avere un composto duro.

Trasferire in un altro recipiente. Montare la frusta a K e poi miscelare a bassa velocità con il cioccolato, il cacao e 150g di zucchero.

Montare il paraspruzzi e lavorare 150ml di acqua bollente per sciogliere il cioccolato e uniformare la miscela. Aggiungere i tuorli e il brandy.

3. Continuare a lavorare aggiungendo la farina e le mandorle alla miscela di cioccolato. Con un cucchiaio d'acciaio, incorporare un quarto degli albumi nel cioccolato, seguito dal resto.

4. Ora versare la miscela nella tortiera.

Se necessario, livellare. Cuocere sul ripiano inferiore del forno per 30-35 minuti, fino a quando inserendo uno stecchino al centro si vedono solo poche piccole briciole.

Trasferire la tortiera su una griglia. La torta affonda come un soufflé'.

5. Staccare la torta dai bordi. Aprire la tortiera e togliere i lati. Fare passare un coltello fra la torta e la carta, poi trasferirla su un piatto per servire. Spolverizzare con zucchero a velo.

Guarnire con cucchiai di panna montata e cioccolato a scaglie.