

## TORTINO AL CIOCCOLATO (VAPORE)



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 4 uova - 180 g di cioccolato fondente - 40 g di burro - 60 g di zucchero - 50 g di farina - 50 ml di panna

---

1. Preparare gli albumi montati a neve: la bacinella in metallo deve essere perfettamente pulita e asciutta. Montare la frusta per albumi, versare 4 albumi nella bacinella con un pizzico di sale, togliere il tappo del coperchio e avviare il programma ALBUMI. Mettere da parte in una terrina.

2. Mettere il cioccolato e il burro a pezzetti nella bacinella e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60°C. Se necessario riportare verso il centro con la spatola. Riavviare il programma per 2 minuti e aggiungere i tuorli dall'apertura del coperchio, assieme allo zucchero e alla farina. Aggiungere la panna e riavviare 1 minuto. Versare la preparazione in una terrina.

3. Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve alla preparazione a base di cioccolato servendovi della spatola.

4. Versare la preparazione in piccoli stampini. Ricoprire ogni stampino con una pellicola per alimenti e metterli nel cestello vapore XXL.

5. Avviare il programma VAPORE 30 minuti/120°C.

6. Togliarli dagli stampini e servire rapidamente.

**Consigli del cuoco :**

Per ottenere dei tortini con un cuore fondente, farli cuocere solo 25 minuti.

Cook Expert ■

© Marcel Mattiussi