

# TORTINI AL CIOCCOLATO

con cuore al caramello



---

**Preparazione :** 20 min - **Riposo :** 13 ora(e) - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6 tortini

- TORTINI AL CIOCCOLATO : - 100 g di cioccolato fondente - 2 uova intere + 2 tuorli - 100 g di zucchero a velo - + 40 g per la decorazione - 100 g di burro - 50 g di farina - CUORE AL CAMELLO : - 70 g di zucchero in polvere - 40 g di burro mezzo sale - 50 ml di panna per dolci

---

1. Preparare il cuore di caramello il giorno prima.
2. Mettere il cioccolato tagliato a pezzetti nel contenitore di metallo, incorporare il burro e fare sciogliere il tutto con il programma ESPERTO, 4 minuti/velocità 3/60°C. Aggiungere le uova intere e i tuorli nel contenitore, la farina e lo zucchero a velo e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Se necessario, mescolare.tez si besoin.
3. Versare l'impasto in cocottine imburrate o in stampi di silicone (6-8 cm di diametro), metterli in frigorifero per 1 ora.
4. Preriscaldare il forno a 210°C (term. 7). Al momento di mettere i tortini in forno, sformare i cuori di caramello e metterli uno ad uno nel centro di ogni tortino, poi infornarli immediatamente per 12 minuti circa. Sformare nei piatti di portata e spolverare con zucchero a velo.

## CUORE AL CAMELLO

1. In una pentola, scaldare lo zucchero a fuoco lento finché si caramella, senza mescolare. In un'altra pentola, scaldare la panna fino ad ebollizione.

2. Quando il caramello prende un bel colore, aggiungere la panna fuori dal fuoco e mescolare bene. Aggiungere il burro mezzo sale tagliato a pezzetti e farlo sciogliere completamente. Versare il caramello negli stampi per cubetti di ghiaccio o negli stampi in silicone. Mettere in congelatore per una notte.

**Consigli del cuoco :**

Per una versione più rapida, si possono sostituire i cuori al caramello con un quadretto di cioccolato bianco o di cioccolato al latte.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016