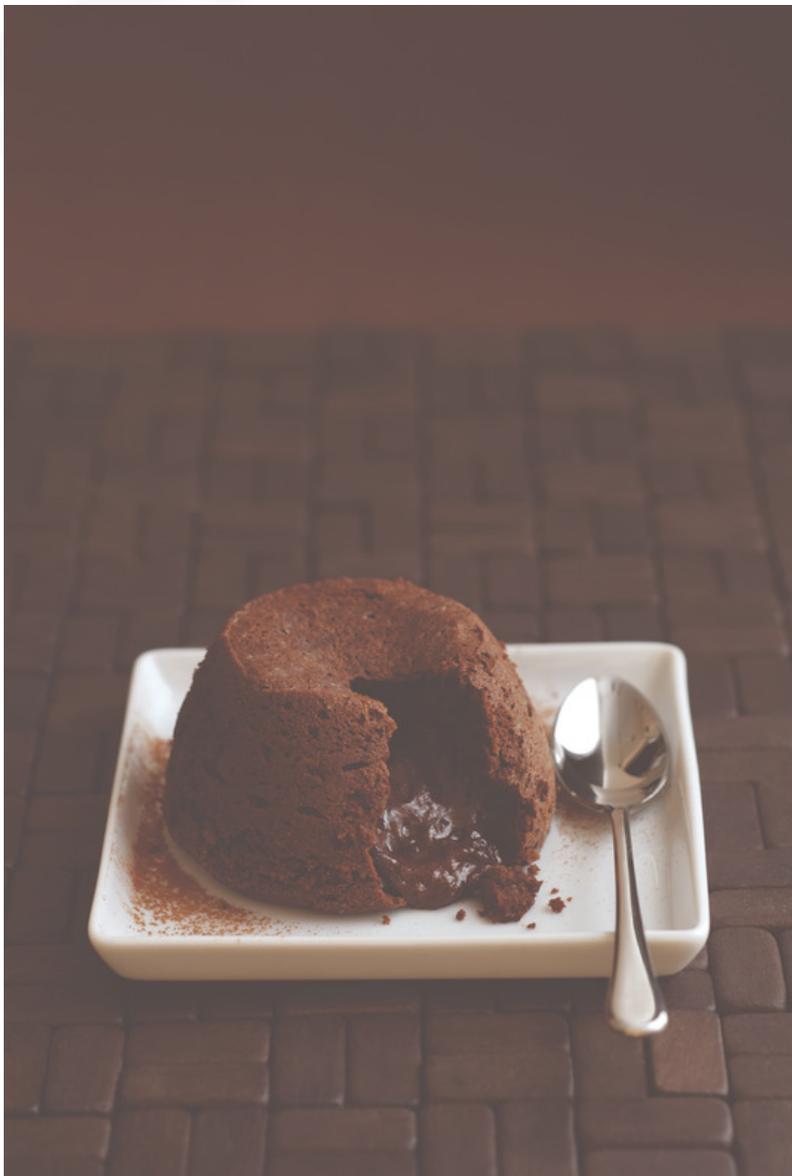


Sformato di cioccolato



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

225g di cioccolato fondente
(70% pasta di cacao)
30ml/2 cucchiari di caffè ristretto
50g di burro, più altro burro per la teglia
3 uova, separate
100g di zucchero semolato
50g di mandorle tritate



5ml (1 cucchiaino) di farina di granturco
piccola manciata di nocciole tostate a pezzetti

Istruzioni per la preparazione

1. Fondere 50g di cioccolato insieme al caffè', a bagnomaria, poi versarlo in 6 piccoli stampi per cubetti di ghiaccio e congelare. Prendere 6 piccoli stampi a forma di tazzina e imburrarli bene. Raffreddarli mentre si prepara il dolce.
2. Fondere il restante cioccolato con il burro, a bagnomaria. Nel recipiente del mixer, montare la frusta a filo e montare gli albumi fino ad avere soffici picchi, poi incorporare lo zucchero e lavorare fino ad avere un composto duro. Incorporare i tuorli nel cioccolato e burro raffreddati, seguiti dalle mandorle e dalla farina di granturco. Per finire, aggiungere delicatamente gli albumi montati.
3. Preriscaldare il forno a 190°C.
Togliere gli stampi dal frigorifero e versare un po' di miscela in ogni stampo, poi inserire un cubetto di caffè' e cioccolato surgelato.
4. Coprire con la restante miscela, in modo che i cubetti ghiacciati siano completamente immersi.
5. Cuocere nel forno preriscaldato per circa 15-20 minuti, poi estrarli con cura dagli stampi mentre sono ancora caldi. Servire immediatamente, spolverizzando con delle nocciole.