

Splendida Torta Maria

Togliete il burro dal frigorifero e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente. Tostate leggermente le mandorle in forno, fatele raffreddare e tritatele insieme a un cucchiaino di zucchero. In una casseruolina fate fondere a bagnomaria i dadi di cioccolato, mescolate, amalgamate con cura e lasciate raffreddare. In una larga ciotola lavorate a lungo l'uovo intero e i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto soffice e spumoso. Incorporatevi il burro a pezzetti poco per volta lavorando a lungo con pazienza (non usate burro fuso perch? la torta non viene bene) e poi unite il cioccolato fuso freddo. Montate a neve soda i sei albumi e poi incorporatevi le mandorle tritate, la vaniglia, la fecola e mescolate il tutto con delicatezza. Amalgamate lentamente dall'alto verso il basso il composto di albumi con quello di cioccolata e versatelo in una tortiera apribile larga 26 centimetri e foderata con carta da forno. Cuocete in forno preriscaldato a 150 gradi per un'ora e un quarto. Se occorre diminuite il calore l'ultimo quarto d'ora. Fate raffreddare. Sformate sul piatto da portata e servite questa squisita torta cosparsa con lo zucchero a velo. Vini di accompagnamento: la notevole tannicit? del cioccolato contrasta con tutti i vini, rendendoli allappanti. Provocante e piacevole sar? l'abbinamento con il Vermouth rosso o con il Barolo chinato; eccellente con tutti i rum.

Ingredienti

250 G Cioccolato Fondente A Dadi
250 G Burro
250 G Mandorle Pelate
200 G Zucchero
1 Uovo
4 Tuorli D'uovo
6 Albumi
1 Cucchiaino Fecola
1 Bustina Vaniglia
Zucchero A Velo

Note

Preparazione: 75 minuti.