



Occasioni speciali Gateau al cioccolato



Ingredienti

200 g cioccolato fondente Emilia

100 g burro

100 g zucchero semolato

4 uova

2 cucchiaini di farina

1/2 cucchiaino di fecola

1 bustina di vanillina

q.b. burro e farina per lo stampo

Preparazione

- 1** Preriscaldare il forno a 180°. Sciogliere a bagnomaria cioccolato e burro, lavorarli bene in modo da ottenere un composto omogeneo. Aggiungere lentamente lo zucchero, la farina, la fecola, la vanillina e i tuorli.

Amalgamare bene il tutto e lasciar riposare mentre si montano a neve gli albumi. Inglobare gli

2 albumi montati con delicatezza e un moto circolare dall'alto verso il basso.

3 Imburrare e infarinare lo stampo, quindi versarvi il composto ottenuto. Mettete in forno caldo a 180° per 50' circa.

Consiglio

Per trasformare il gateau in torta di compleanno decorarlo con morbide volute di panna fresca e frutti di bosco.