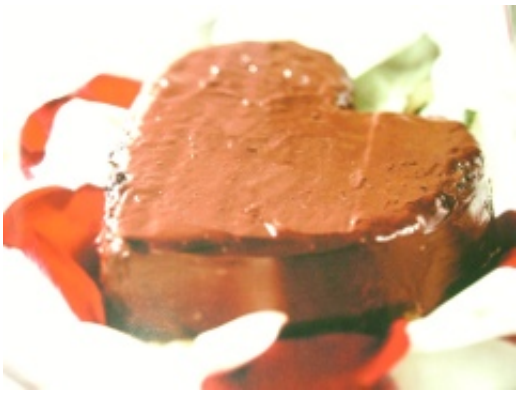
Cuore fondente glassato



Esecuzione: Media

Preparazione: 25

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Fai fondere a bagnomaria il cioccolato gianduia. In una terrina, sbatti i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a renderli spumosi; sempre mescolando, aggiungi il cioccolato fuso a filo. Unisci le mandorle tostate tritate, le arance candite e la farina. Monta gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale ed incorporali delicatamente con un cucchiaio di legno. Imburra ed infarina uno stampo a cerniera di 22 cm, versa l'impasto ed inforna a 160° per 30 min.

Sforna il dolce quando è tiepido e ricavane 4 cuori, utilizzando una mascherina disegnata nel cartoncino e ritagliando il dolce con un coltellino affilato. Sciogli a bagnomaria la copertura e glassa i cuori utilizzando una spatola in acciaio per livellare. Lascia raffreddare completamente e servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la torta:**
- 150 gr di cioccolato gianduia
- 100 gr di zucchero

- 50 gr di mandorle
- 40 gr di farina bianca "00"
- 5 uova
- 30 gr di arance candite
- 20 gr di burro
- sale
- **Per la glassa:**
- 200 gr di copertura fondente