

# Torta agli agrumi e cioccolato

Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 50

Dosi per 4 persone

Imburra uno stampo a cerniera e rivestilo di carta oleata; trita 100 g di cioccolato al mixer con 1 cucchiaino di scorza di agrumi grattata.

Unisci le mandorle e la farina e frulla ancora brevemente. Monta i tuorli e lo zucchero con le fruste elettriche, unisci ora il composto precedente e il latte tiepido. Monta gli albumi a parte con un pizzico di sale e incorporali alla massa facendo movimenti dal basso verso l'alto, incorpora il lievito e versa il tutto nello stampo; inforna per 45 a 180° C e lascia poi raffreddare. Sforma la torta e tagliala in 2 orizzontalmente, fondi poi il cioccolato rimasto a bagnomaria e spalmalo sulla prima metà, farcisci ora con la panna montata e copri con il disco tagliato.

## Ingredienti per 4 persone

- **Per la torta:**
- 150 g di cioccolato al latte
- 95 g di mandorle
- 60 g di farina "00"
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere

- 1 limone
- 1 arancio
- 4 uova
- 125 g di zucchero
- 2 cucchiaini di latte
- sale
- **Per decorare:**
- 170 ml di panna fresca