

Torta morbida al cioccolato



Esecuzione: Facile

Preparazione: 1h

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Incidi le castagne, mettile in una pentola coperte di acqua fredda, unisci il finocchio, il sale grosso e cuoci per 40 dall'ebollizione. Sbucciale ancora calde (lasciane 2 per decorare); spezzetta il cioccolato e fallo sciogliere a bagnomaria con il burro. Frullalo con le castagne, il cognac e lo zucchero al velo fino ad ottenere una crema soffice. Fodera con carta da forno uno stampo, riempi con il composto e livella la superficie con il dorso di un cucchiaio bagnato nell'acqua. Lascia riposare il dolce in frigo per almeno 4 ore prima di servirlo.

Sformalo delicatamente su un piaatto, spolverizzalo di cacao e decoralo con le castagne messe da parte.

Ingredienti per 6 persone

- **Per la torta:**
- 100 g di cioccolato fondente
- 1 kg di castagne
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 80 g di burro
- 3 cucchiai di cognac
- 120 g di zucchero al velo
- 2 cucchiai di cacao amaro
- sale grosso