

Torta al cioccolato

circa 12 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 24 cm):****Pasta:**

150 g di burro ammorbidito
150 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
5 uova
di Aroma rum Dr. Oetker
di sale
75 g di farina
75 g di Epifin Dr. Oetker
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
20 g di cacao in polvere
100 g di cioccolato in polvere
150 g di mandorle macinate

Decorazione:

di zucchero a velo

1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 24 cm) con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker. Una sagoma.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta:**

Montare il burro, lo zucchero e lo zucchero vanillinato con il frullatore fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere poco a poco le uova, l'aroma e il sale. Mescolare farina, Epifin e lievito e incorporare al composto. Aggiungere lentamente cacao e cioccolato in polvere. Infine, incorporare le mandorle. Versare l'impasto nello stampo apribile, livellare e cuocere per ca. 50 minuti sul ripiano inferiore del forno.

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****Scanalatura: nella parte inferiore****Tempo di cottura: circa 50 Minuti**



Dr. Oetker AG/SA

Estrarre dal forno ed togliere dallo stampo e lasciare raffreddare del tutto.

3 Decorazione:

Posizionare la sagoma sulla torta e cospargere interamente con lo zucchero a velo. Rimuovere delicatamente la sagoma.

La torta non deve essere conservata in frigorifero.

