

Torta svedese al cioccolato

circa 14 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 26 cm):****Pasta:**

300 g di cioccolato fondente
4 chiare d'uovo
1 pizzico di sale
250 g di burro ammorbidito
175 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
4 tuorli d'uovo
1 c. da tè di caffè istantaneo
125 g di farina

Decorazione:

2 dl di panna
500 g di lamponi

1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 170 °C

Aria calda: circa 150 °C

2 Pasta:

Tritare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria a fuoco lento. Montare a neve ben ferma le chiare d'uovo con il sale. Mescolare il burro con uno sbattitore prima alla velocità minima, quindi a quella massima. Incorporare poco alla volta lo zucchero e lo zucchero vanillinato fino a ottenere un composto compatto. Aggiungere i tuorli d'uovo uno a uno. Unire al composto il caffè in polvere e il cioccolato. Mescolare velocemente la farina e infine incorporare delicatamente le chiare d'uovo montate a neve.



Dr. Oetker AG/SA

Stendere l'impasto nello stampo e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 30 minuti.

Forno tradizionale: circa 170 °C

Aria calda: circa 150 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 30 Minuti

Togliere la torta dal forno e lasciarla raffreddare, quindi estrarla dallo stampo.

3 Decorazione:

Montare la panna a neve ferma. Scaldare i lamponi in una pentola. Servire la torta ancora calda accompagnata dalla panna e dai frutti di bosco.

