



Tortine al cioccolato con panna e lamponi



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 uovo
1 tuorlo
100 g di zucchero semolato
100 g di burro
150 g di farina 00
8 g di lievito in polvere per dolci
100 ml di latte intero
½ bacca di vaniglia Tahiti
100 g di cioccolato fondente 75%
250 ml di panna fresca
150 g di lamponi
cacao amaro

PREPARAZIONE (40 MINUTI)

1. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato tritato grossolanamente insieme a 50 ml di latte. Fatelo raffreddare e tenetelo da parte.
2. Nel frattempo in una ciotola montate l'uovo e il tuorlo insieme allo zucchero fino a ottenere un composto bianco e spumoso, con l'aiuto delle fruste elettriche.
3. Unite la farina setacciata insieme al lievito e amalgamate.
4. Incorporate il burro fuso, i semi di vaniglia e, da ultimo, i restanti 50 ml di latte a temperatura ambiente.
5. Aggiungete ora il composto al cioccolato e amalgamate.
6. Distribuite il composto in 6 stampi da muffin imburriati e infarinati e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 15-20 minuti, verificando la cottura con uno stecchino.
7. Sfornate le tortine e fatele raffreddare completamente.
8. Tagliate le tortine a metà in senso orizzontale e farcitele con la panna che avrete montato e alla quale avrete aggiunto i lamponi.
9. Ricomponete i dolcetti, spolverizzateli con il cacao amaro e serviteli.