# DESSERT AL CIOCCOLATO 2

Ingredienti per 6 persone:

- 220 g di burro,
- 200 g di zucchero a velo,
- 6 tuorli,
- 200 g di cioccolato fondente,
- liquore alla vaniglia.

Fate ammorbidire 200 g di burro a temperatura ambiente e ponetelo a pezzi in una terrina; lavoratelo con un cucchiaio o una spatola di legno fino a che sarà soffice e spumoso; incorporatevi quindi lo zucchero a velo setacciato e sei tuorli, mescolando in continuazione.
Grattugiatevi sopra il cioccolato fondente e continuate a mescolare, fino a che quest'ultimo non si sarà perfettamente amalgamato.
Diluite il composto con un bicchierino di vaniglia liquida.
Ungete uno stampo dalle pareti liscie e stendete sul fondo uno strat o di fette di pan di Spagna; spruzzatele con un po' di liquore e copritele con uno strato di crema.
Ripetete gli strati e procedete così fino all'esaurimento degli ingredienti, terminando con il pan di Spagna.
Pressate bene con il palmo della mano e introducete in frigorifero, per 3 ore.
Trascorso questo tempo estraete la forma dal frigorifero mettendola per qualche istante nell'acqua bollente per far scivolare più facilmente.
Asciugate lo stampo e rivoltate sul piatto da portata.
Potete decorare il dessert a piacere.