
PRELIBATEZZA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di cioccolato fondente
- 120 g di burro
- quattro uova
- 60 g di zucchero a velo,
- una bustina di vanillina.

Grattugiate, il cioccolato fondente.

Montate 100 g di burro in una piccola terrina con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto morbido e spumoso: incorporate i tuorli uno alla volta, non aggiungendo il successivo se il precedente non sarà ben amalgamato. Unite poi il cioccolato grattugiato, lo zucchero a velo e la vanillina.

Montate a neve molto soda gli albumi, poi incorporateli al composto con molta delicatezza per non smontarli.

Rimestate bene il tutto, quindi imburrate uno stampo da tre quarti di litro e rovesciate nel suo interno la crema preparata. Livellate la superficie e introducete nel freezer per 3 ore.

Per estrarre il dolce più facilmente immergete la forma per qualche istante in acqua bollente, quindi asciugatela e capovolgetela su un piatto.