



Cuore morbido di cioccolato all'arancia

29 Gennaio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
490K

NOTE
2 ORE DI FREEZER

INGREDIENTI

100 g di Cioccolato fondente all'arancia

100 g di Burro

1 Arancia bio

80 g di Zucchero semolato

20 g di Farina 0

2 Uova

Cacao amaro

Sale

PER LA DECORAZIONE

1 Arancia bio

4 rametti di Menta fresca

Preparazione

- Tritate grossolanamente il cioccolato e mettetelo in un pentolino, unite il burro e scioglieteli a bagnomaria; il fondo del pentolino non deve toccare l'acqua calda contenuta nel recipiente grande. Spegnete subito e fate intiepidire leggermente.
- In una ciotola capiente montate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, usando le fruste elettriche, fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro. Unite la scorza dell'arancia grattugiata finemente e il cioccolato con il burro, versandolo a filo, e frullate finché il composto risulterà omogeneo. Aggiungete poco alla volta la farina setacciata, continuando a usare le fruste per amalgamare bene il tutto.
- Imburrate e spolverizzate con cacao setacciato gli stampini prescelti. Fate questa operazione in modo molto preciso, per evitare che il tortino cotto, mentre lo rovesciate sul piatto, si rompa nel punto non imburato. Distribuite il composto negli stampini, arrivando a circa 3/4 dell'altezza.
- Trasferite i tortini in freezer per circa 2 ore. Questo procedimento serve per dare alla parte esterna dei dolci il tempo di indurirsi, e di diventare poi croccante durante la successiva cottura, mantenendo però cremoso e morbido l'interno.
- Poco prima di cuocere i vostri dolcetti, lavate e asciugate l'arancia per la decorazione; tagliatela a fette abbastanza sottili e mettetele da parte.
- Togliete dal freezer i tortini e metteteli subito in forno già caldo a 200°C (funzione statica); cuoceteli per 12-15 minuti, controllando spesso la cottura. Ricordate che bastano meno di 30 secondi per cuocere troppo l'interno, perciò fate attenzione: quando notate una crosticina sui bordi, prelevate un tortino e scuotetelo appena: se l'interno ha la consistenza del budino, potete togliere tutti gli stampini.
- Sformateli sui piatti da dessert, decorateli a piacere con le fette di arancia preparate, dei rametti di menta fresca e servite immediatamente i vostri dolcetti.

Carla Marchetti