

Torta al cioccolato



PER 8 PERSONE

Far sciogliere a bagnomaria 450 g di cioccolato fondente al 70% e 40 g di burro, aggiungere 4 uova intere e 100 ml di panna.

Mescolare vigorosamente fino ad ottenere un composto uniforme e liscio.

Versare il composto in una teglia di alluminio rotonda usa e getta e mettere in forno già caldo a 120 gradi per 20 minuti.

Lasciar raffreddare e tagliare a spicchi.

Servire abbinata a frutti di bosco cotti in padella con solo zucchero.