



# LA CUISINE TRÈS JOLIE

*cronache di cucina vagabonda e poturnie quotidiane*

COMFORT FOOD / DOLCI / DOLCI INVERNALI / RICETTE DI CASA

## Torta al cioccolato amarene e caffè



Buongiorno e buon venerdì sera! Oggi vi lascio una ricetta dolce per il weekend. Potrebbe essere anche di una ricetta di Pasqua perché è a base di cioccolato.

### ABOUT



Cucina internazionale e senza sensi di colpa... Con tanto gusto! Buona navigazione!

### CERCA NEL BLOG

Search and hit enter...

### COSA STAI CERCANDO?

- COLAZIONE
- ANTIPASTI
- PRIMI
- SECONDI
- INSALATE E CONTORNI
- DOLCI
- TO DRINK
- DAL MONDO

### CERCANDO ...

- ANTIPASTI
- AUTUNNO
- BISCOTTI
- BRUNCH
- CACAO
- CIOCCOLATO
- COLAZIONE
- CONSERVE
- CUCINA AMERICANA
- CUCINA ESTREMORIENTALE
- CUCINA FRANCESE

La torta che ho utilizzato come base per la mia torta scioglievole al cioccolato è la tenerina, una delle torte (ferrarese di nascita) più facili in assoluto da fare ma in assoluto più goduriose.

Ho abbinato un'altra cosa molto goduriosa, ovvero le amarene e il caffè che, continuo a pensare, con le amarene stia benissimo. Qui trovate la versione originale di famiglia con le noci, la versione più pura è senza noci. Le amarene sono un regalino di Natale che mi ha mandato [Fabri](#) e che ancora non avevo utilizzato... Questa volta le ho messe nella torta al cioccolato!



CUCINA FRANCESE

CUCINA MEDIORIENTALE

DESSERT [DOLCI AL CUCCHIAIO](#)DRINK [ESTATE](#) [ETNICO](#)

FRUTTI DI BOSCO

INSALATE E CONTORNI [LATTE](#)LIGHT [NATALE](#) [PANI](#)PASQUA [PATATE](#) [PERE](#)PESCE [PIATTI UNICI](#)PIZZE E SALATI [POMODORO](#)PRIMI [RISO](#)

RUBATE DAI VOSTRI BLOG...

SECONDI DI CARNE [STREETFOOD](#)STUZZICHINI [TORTE](#)

TU LA CONOSCI CLAUDIA? (SU DI ME)

UOVA [VEGANO](#) [VEGETARIANO](#)VIAGGI [YOGURT](#) [ZUCCA](#)

ZUPPE

PER NON PERDERMI DI VISTA...



FACEBOOK



- Ingredienti:
- 250 g di cioccolato fondente
- 150 g di burro
- 150 g di zucchero
- 3 uova
- 3 cucchiaini di farina 00
- una tazzina di caffè (io ho usato il Capriccio della Nespresso)
- amarene sciroppate [Fabbri](#)

Sciogliete a bagnomaria cioccolato e burro.

Sbattete con le fruste elettriche uova e zucchero. Aggiungete poi la farina e il caffè. Dopo aggiungete anche, poco per volta, burro e cioccolato sciolti. Continuate a sbattere.

Foderate di carta forno una tortiera con cerniera da 24 cm. Versate il composto nella teglia e distribuite sopra le amarene scolate dallo sciroppo in modo uniforme.

Accendete il forno a 170° e infornate per 30 minuti.

A presto!

## Ti potrebbe interessare



Cheesecake cocchi con ovine confettate



Torta al caffè con ganache al cioccolato bianco e amarene



Charlotte di pandoro e cioccolato



Torta mocaccina di Ernst Knam



Colazione di San Valentino

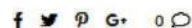
AMARENE

CIOCCOLATO

DESSERT

TORTE

5 APRILE 2019 By CLAUDIA CASADIO



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

SONO ANCHE IO



GOOGLE TRANSLATE

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

CUCINA FRANCESE



TORTE E TORTINE

