



Tortino di cioccolato con salsa allo zabaione

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 6 persone:

- 200 cioccolato fondente al 74%*
- 200 burro
- 2 uova intere
- 6 tuorli
- 200 zucchero
- 110 farina di riso finissima*
- 1 arancia non trattata (la scorza tagliata a filetti)
- 1 ribes
- 6 menta fresca
- 60 Marsala

Preparazione:

Tagliate il cioccolato fondente in pezzi grossolani e fatelo sciogliere a bagnomaria in un pentolino, poi aggiungete 180 g di burro tagliato a pezzetti e amalgamate bene il tutto.

Ponete in una capiente ciotola le uova intere, 2 tuorli, 110 g di zucchero e lavorate con le fruste di uno sbattitore elettrico, fino a che il composto non sarà diventato chiaro, denso e spumoso. Aggiungete 90 g di farina di riso e incorporatela delicatamente al composto. Togliete dal fuoco il cioccolato e, sempre sbattendo, incorporatelo al composto di uova.

Preparate la salsa: in una ciotola di acciaio con il manico e il fondo spesso, unite i tuorli e lo zucchero rimasti. Iniziate a sbattere le uova, fino a che non si formerà una crema gonfia, spumosa, liscia e quasi bianca.

Unite a filo il Marsala, sempre sbattendo per fare assorbire bene il liquido, e quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati, immergete la pentola a bagnomaria in un'altra pentola più grande che la contenga, riempita per 1/3 di acqua caldissima: il fuoco deve essere molto basso e l'acqua non deve mai bollire.

Lavorate con la frusta per circa 10-15 minuti, finché non vedrete la salsa gonfiarsi, addensarsi e diventare vellutata; a questo punto, potete togliere lo zabaione dal fuoco.

Imburrate 6 stampini di alluminio e spolverizzateli con la farina di riso rimasta, quindi riempiteli per 3/4 con l'impasto al cioccolato e mettete in forno già caldo a 210 °C. Fate cuocere per 10-12 minuti, quindi togliete dal

forno e lasciate intiepidire.

Versate la salsa allo zabaione sul fondo di un piatto, poi disponetevi sopra un tortino e decoratelo con una foglia di menta, lavata e asciugata, e un filetto di scorza di arancia. Per completare il tutto, aggiungete 3 bacche di ribes.

Quali tipologie di farina di riso esistono? Scoprite

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**