

## Torta tenerina al cioccolato

La **torta tenerina** è una specialità e un vanto della città di Ferrara. Preparata con una base di cioccolato fondente, burro, zucchero, uova e pochissima farina, una volta sfornata è sormontata da una croccante crosticina ed ha la particolarità di rimanere bassa e con un cuore tenerissimo e umido. Una vera delizia per i cultori del cioccolato!



Sempre sbattendo, unite il composto di cioccolato e

burro a quello di tuorli e zucchero (7), unitamente al latte tiepido e alla farina (8): versate la crema ottenuta in una ciotola capiente (9).

### Ingredienti: per la torta

Burro 100 gr Cioccolato fondente di ottima qualità 200 gr Farina 60 gr (due cucchiaini)

Latte 3 cucchiaini Uova medie 3 (se piccole 4) Zucchero 150 gr

per spolverizzare Zucchero a velo vanigliato

A parte, montate gli albumi (10), e sbattete fino a che non si formi una crema bianca compatta; poi, con un mestolo di legno o una spatola, incorporate delicatamente gli albumi montati a neve (11) al composto di cioccolato, mescolando dal basso verso l'alto (12).



### Preparazione:

Per preparare la torta tenerina, spezzettate il cioccolato



fondente (1) e mettetelo a sciogliere a bagnomaria (2) fino a che divenga cremoso e liscio. Tagliate il burro freddo a cubetti e aggiungetelo lentamente (2-3 cubetti alla volta) al cioccolato fuso ancora sul fuoco (3), avendo cura di farlo assorbire bene prima di aggiungerne altro. Quando avrete disciolto tutto il burro, togliete il pentolino dal fuoco e lasciate intiepidire il composto.

Imbrattate e infarinate una tortiera del diametro di 24 cm e versateci dentro l'impasto della torta (13-14): infornate in forno già caldo a 180° per 25-30 minuti, quindi spegnete il forno, e lasciate raffreddare la torta tenendo lo sportello del forno socchiuso. Una volta fredda, estraete la torta dallo stampo (con molta delicatezza e stando attenti a non romperla) ponetela su di un piatto da portata e cospargetela di zucchero a velo vanigliato (15).



Nel frattempo sgusciate le uova (4) e ponete i tuorli (5) a montare con lo zucchero (6): sbattete per bene con le fruste di uno sbattitore o con un robot da cucina fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

### Consiglio

Ecco le eventuali varianti che volendo, potete apportare alla ricetta: al posto dei 3 cucchiaini di latte, potete aggiungere 1 altro uovo medio all'impasto della torta tenerina. Se siete degli irriducibili amanti del cioccolato poi, potete sostituire la farina con del cacao amaro, aggiungendo anche altri due cucchiaini di zucchero (per contrastare l'amaro del cacao).

Infine c'è chi spolverizza la torta tenerina con del cacao amaro in polvere al posto dello zucchero vanigliato!