

# Torta al cioccolato con albicocche e amaretti

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

La torta al cioccolato con albicocche e amaretti è un dolce molto morbido e gustoso, l'apoteosi del cioccolato che si sposa meravigliosamente con il gusto leggermente asprigno delle albicocche; la presenza degli amaretti inoltre regala un retrogusto davvero completo.



## Ingredienti

>> Amaretti 100 gr	>> Farina 00 100 gr	>> Uova medie 4
>> Burro 150 gr	>> Latte 100 ml	>> Zucchero a velo 150 gr
>> Cioccolato fondente extra 200 gr		

## Per la decorazione

>> Albicocche 4 e 1/2	>> Marmellata di albicocche 2 cucchiari
>> Amaretti 6 interi	

## Preparazione



Sciogliete a bagnomaria il cioccolato spezzettato insieme al burro (1) tagliato a tocchetti e al latte (2); mescolare bene e lasciar intiepidire. Dividere i tuorli dagli albumi e montare i primi con due terzi dello zucchero (3);



montare anche i bianchi a neve con lo zucchero restante; tenere da parte.  
Quando il cioccolato è ben sciolto, mescolatelo con un cucchiaino in modo da farlo raffreddare velocemente (4).  
Tritate finemente gli amaretti nel mixer (5-6).



Una volta che i tuorli sono gonfi e spumosi e biancastri, versate a filo il composto di cioccolato (7) e mescolare con una spatola; unite la farina setacciata (8) e mescolate bene; unite anche metà degli albumi a neve (9) e mescolate delicatamente con movimento dall'alto verso il basso;



unite anche gli amaretti sbriciolati nel mixer (10) e in ultimo gli albumi restanti;  
Mescolate bene ma sempre in modo molto delicato e poi versate il composto nello stampo imburrato e infarinato (11-12);



tagliate le albicocche a metà e prelevate i noccioli (13), decorate la superficie creando una corolla con le mezze albicocche (14) e finite con gli amaretti interi (15). Infornate in forno caldo a 180° per almeno 45 minuti; verificate la cottura con uno stecchino.



Estraete la torta dal forno e lasciatela raffreddare completamente; nel frattempo scaldare due cucchiaini di gelatina di albicocche (o marmellata) in un pentolino (16) e poi setacciatela in una ciotolina (17); in ultimo spennellatela sulle albicocche (18).

### Consiglio

Al posto delle albicocche fresche se non fossero di stagione potrete usare quelle sciroppate colandole bene dal liquido di conservazione prima di decorare la torta.