

Tortino di cioccolato fondente profumato al Santonego

Categoria: Delizie di Cioccolato - Dolci



Informazioni Generali

 Preparazione: 60 min	 Cottura: 20 min	 Dosi per: 2 persone
 Costo: Basso	 Difficoltà: Bassa	

Il **tortino di cioccolato fondente al profumo di Santonego**, è di facile realizzazione, ma di grande effetto; va servito tiepido ed inzuppato di grappa al Santonego, che gli conferisce un aroma e un **sapore avvolgente e particolare**, grazie alle numerose erbe in esso contenute, dove spicca il **assenzio marino**.

Ingredienti

>> Burro 70 gr	>> Farina 00 80 gr	>> Uova 6 albumi e 4 tuorli
>> Cioccolato fondente 80 gr	>> Latte 600 ml	>> Zucchero vanigliato 60 gr

...per inzuppare

>> **Grappa**
Santonego a piacere

Preparazione

Ponete il **latte** in una casseruola e portatelo ad ebollizione; nel frattempo, in un'altra pentola, sciogliete il **burro**, e unite la **farina**, tostandola a fuoco dolce.

Unite il latte alla farina tostata versandolo a filo, e continuando a mescolare con una frusta. Cuocete la besciamella senza grumi, levatela dal fuoco, unite lo **zucchero vanigliato**, i **tuorli d'uovo** e il **cioccolato grattugiato**.

Lasciate intiepidire, e intanto montate gli **albumi** con lo zucchero; una volta pronti amalgamateli al composto di cioccolato. **Imburrate gli stampini** e cospargeteli di zucchero semolato, riempiteli con l'impasto lasciando "un dito" dal bordo e infornate a **bagnomaria** a 180° per 20 minuti.

Servite i budini tiepidi e **bagnateli con il Santonego**.

Consiglio

Se non trovate il **Santonego** nel solito negozio, per maggiori informazioni visitate il sito www.santonego.it

Curiosità

Santonego, è un distillato a gradazione alcolica di **38 gradi**, ottenuto con una **selezione delle migliori grappe** e un'infusione di varie erbe aromatiche, dove spicca il **assenzio marino**, che gli conferisce il caratteristico colore verde.

Il **gusto di Santonego** è secco, equilibrato, persistente, avvolgente con un finale amaricante.

