

Torta cioccolato e marmellata



Ingredienti per la base:

3 uova

150 g zucchero

150 g burro

250 ml latte

450 g farina 00

40 g cacao

1 bustina lievito per dolci

per la copertura:

200 g cioccolato fondente

100 g burro

1 cucchiaio olio semi
per la farcia:
marmellata arancia q.b.

Mettete nella ciotola i tuorli con lo zucchero...



... e frullate finché diventano bianchi. Aggiungete il latte...



...mescolate, poi la farina con il cacao ed il lievito.



Amalgamate il tutto poi unite il burro sciolto e raffreddato.



Alla fine aggiungete i albumi montate a neve con un pizzico di sale.



Mescolate con la spatola, con movimenti dal basso verso l'alto, e versate nella teglia imburrata ed infarinata.
Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare sulla griglia.



Dividete la base in 3 dischi e farcite fra di loro con la marmellata.



Sciogliete a bagno maria il cioccolato con il burro e l'olio, lasciate intiepidire e ricoprite la torta. Decorate a piacere.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.