



Torta belga

[Del 15/03/2007 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

Ingredienti: 3 uova, 180 g di zucchero, 180 g di cioccolato fondente, 180 g di burro, 3 cucchiaini di farina, un pizzico di sale.

Riducete il cioccolato a pezzetti e fatelo sciogliere a bagnomaria, mescolando delicatamente. Togliete dal fuoco e unite il burro a pezzetti, mescolando per farlo sciogliere e amalgamare al cioccolato. Unite lo zucchero, i tuorli delle uova, uno alla volta, e quindi la farina, sempre mescolando con una spatola. Incorporate gli albumi montati a neve, mescolando dal basso verso l'alto. Ungete uno stampo, versate il composto e mettete in forno caldo a 180 gradi. Per verificare la cottura, inserire uno stuzzicadenti. Servire tagliata a quadretti.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]