

Direttamente dalla tradizione ferrarese...

La TORTA tenerina

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 ha la particolarità di rimanere bassa e con un cuore tenerissimo e umido. Una vera delizia per i cultori del cioccolato.

Ingredienti:

200 gr. di cioccolato fondente
125 gr. di burro
2 uova
100 gr. di zucchero
2 cucchiaini scarsi di farina
pizzico di sale.

Mettere a sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria fino a che divenga cremoso e liscio.

Aggiungere il burro a cubetti e lasciate intiepidire il composto.

Nel frattempo montate i tuorli con lo zucchero: sbattete per bene fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Sempre sbattendo, unite il composto di cioccolato e burro a quello di tuorli e zucchero e alla farina: versate la crema ottenuta in una ciotola capiente. Se il composto è troppo denso aggiungere un po' di latte, dovrà risultare liscio e cremoso. A parte, montate gli albumi con un pizzico di sale, sbattete fino a che non si formi una crema bianca compatta; poi, incorporateli delicatamente al composto di cioccolato (dal basso verso l'alto).

Imburrate e infarinate una tortiera del diametro di 24 cm. e versateci dentro l'impasto della torta: 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 ponetela su di un piatto da portata e cospargetela di zucchero a velo.