

# Włochy: Torta tenerina (włoskie ciasto czekoladowe)

*Czy byliście kiedyś w takiej sytuacji, że mieliście swoje TOP 3 ulubionego dania i nagle próbujecie kolejnej jego wersji i następuje nokaut? Brownie Nigelli Lawson spada na drugie miejsce, brownie ze Starbucks na trzecie a to z le Restaurant w Paryżu na czwarte. Torta tenerina, to regionalne, czekoladowe ciasto z włoskiej Ferrary (w regionie Emilia Romagna). Przepis na nie jest najprostszymi z czterech powyższych a smak najlepszy. Przepis dostałam od Włoszki Sary i właśnie teraz zachwylił już wiele polskich podniebień. Jeśli chcecie zaskoczyć swoich gości smakiem, a siebie łatwością wykonania, musicie zrobić tenerinę. Dodatkowo ciasto jest bezglutenowe! Nie ma w nim mąki!*

Czekoladę łamiemy na drobne kawałki. W garnku na małym ogniu rozpuszczamy masło, wrzucamy czekoladę i topimy, często mieszamy. Płynną masę czekoladową studzimy.

W kolejnej misce ucieramy mikserem żółtka z cukrem, na gładką jasną masę. Osobno ubijamy białka ze szczyptą soli, na sztywno. Czekoladę łączymy z masą żółtkową, delikatnie drewnianą łyżką dodajemy i mieszamy ubite białka. Mieszamy aż w misce powstanie jednolita jasnobrązowa masa.

Przelewamy do formy. Jeśli używacie silikonowej, nie trzeba jej smarować, jeśli metalowej, wysmarujcie ją tłuszczem i bułką tartą zanim przelejecie masę.

Ciasto wkładamy do rozgrzanego do 180 st.C piekarnika, pieczemy 30 minut.

Ciasto w środku jest mokre i obłędnie czekoladowe a na wierzchu ma jasnobrązową chrupiącą skórkę. Po ostudzeniu oprószyć cukrem pudrem.

Uwaga: wyciąganie ciasta z formy dopiero po wystudzeniu.

Ten przepis bierze udział w akcji:

A więcej informacji o nowej książce pani Doroty znajdziecie tutaj: <http://www.mojewypieki.com/info/moje-ksiazki>

**Składniki** (na formę 25cm):

- 150g masła
- 4 jajka (żółtka i białka osobno)

- 200g gorzkiej czekolady
- 200g drobnego cukru, ja dałam 150g
- łyżeczka mąki ziemniaczanej
- szczypta soli
- cukier puder do posypania ciasta