Numero persone: **6**
Difficoltà: **Bassa**
Tempo di preparazione: **40 minuti**
Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:

- **225g** cioccolato 70%
- **125g** burro
- **4** uova intere
- **50g** zucchero
- **150g** nocciole piemontesi
-

	***	PER LA SALSA***
	5	tuorli
	70g	zucchero
	350g	latte
	120g	pistacchi sgusciati

DESCRIZIONE:
Il dolce che vi propongo per il mese di Ottobre, ci accompagna verso i mesi freddi, in quanto a base di cioccolato e arricchito dalla presenza delle nocciole. Non preoccupatevi delle calorie in esso presente, in quanto la ricetta che vi propongo è in altro modo alleggerita, infatti la particolarità di questa torta è che è priva di farina, quindi il suo consumo è possibile anche se qualcuno di Voi lettori ha particolari allergie come ad esempio quella al glutine, da cui deriva la celiachia. Per la perfetta riuscita di questo dolce, è importante non risparmiare troppo sui due ingredienti principali: consiglio per il cioccolato di non acquistare barrette troppo economiche per il semplice motivo che quest'ultime hanno una percentuale elevata di burro di cacao rispetto alla massa stessa. I migliori cioccolati che suggerisco di utilizzare devono almeno avere la presenza del 70% di cacao, molto buoni come marche sono quelli della "Novi" e "Lindt", facilmente reperibili in ogni supermercato grande o piccolo che sia. Le nocciole sarebbe meglio se nazionali e piemontesi, che sono le migliori che si possono comprare, dal gusto deciso e forte, in ogni caso qualsiasi nocciola può andare bene senza compromettere il risultato finale del dolce.

ESECUZIONE:
In un piccolo recipiente, far sciogliere insieme il cioccolato e il burro, potete utilizzare sia il micro-onde o il vecchio sistema a bagnomaria, mescolando di tanto in tanto, facendo si che il composto risulti bello liquido e lucido. Nel frattempo tritare le nocciole e unirle in seguito al composto di cioccolato e burro. Con l'aiuto di un robot da cucina (oppure semplicemente di una frusta) montare a neve le 4 uova intere con lo zucchero, unendole successivamente al mix non eccessivamente caldo, altrimenti le uova smonteranno troppo velocemente. Versare l'impasto in una teglia rivestita con carta oleata e lasciar cuocere in forno a 180°C per 18-20 minuti circa. Durante l'attesa per la cottura del dolce, preparare la salsa. Mescolare insieme i tuorli e lo zucchero, usando le quantità indicate per la salsa e versare poco a poco il latte portato a

ebollizione. Unire i pistacchi e frullare il composto prima di rimetterlo sul fuoco. Far ridurre la salsa fino a raggiungere il primo bollore, è importante non far superare alle uova i 70°C, altrimenti esse cucineranno troppo creando un effetto grumoso poco piacevole. Prima di servire la salsa, lasciarla raffreddare per qualche minuto. Servire la torta tiepida e non eccessivamente calda, con un cucchiaio di salsa non troppo fredda, che creerà un contrasto piacevole per il palato. A piacere, se la torta è abbastanza fredda, cospargere con lo zucchero a velo.