

# Cuori soffici di San Valentino

I **cuori soffici di San Valentino** sono golosissimi tortini al cioccolato fondente dal sapore molto ricco e caratteristico, che mettono ben in risalto l'aroma e il profumo del cioccolato.

Per preparare i **cuori soffici di San Valentino** occorrono stampini a forma di cuore, grandi circa 8-10 cm. A seconda della dimensione degli stampini possono venire 4-6 dolcetti che si conservano anche per una settimana, ben coperti in una scatola di latta o sotto una campana di vetro.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- 375Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**

## INGREDIENTI

- 150 g di cioccolato fondente
- 60 g di burro
- 3 uova di gallina
- 60 g di zucchero
- 1 cucchiaino di rum
- 5 g di cacao amaro in polvere
- 10 g di farina di grano tenero tipo 00
- Zucchero a velo

## PREPARAZIONE

- Spezzettare grossolanamente il cioccolato, tagliare il burro a pezzetti e fondere il tutto a bagnomaria, con la tecnica a secco, a fuoco molto basso.
- Rompere le uova in due capaci ciotole, separando i tuorli dagli albumi.
- Unire ai tuorli lo zucchero ed il rum e sbatterli con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Unire il cacao setacciato e mescolare finché non è perfettamente amalgamato. Allo stesso modo unire la farina.
- Incorporare poco alla volta il cioccolato fuso, mescolando con un cucchiaio di legno, fino ad amalgamarlo completamente. Alla fine il composto risulterà particolarmente duro: è normale.
- Sciacquare accuratamente la frusta elettrica e montare gli albumi a neve.
- Unire gli albumi montati a neve all'impasto a cucchiaiate, amalgamandoli molto delicatamente con il cucchiaio di legno, facendo molta attenzione ad utilizzare l'utensile sempre nello stesso senso, per non compromettere la buona riuscita dell'impasto.
- Imburrare gli stampini a forma di cuore, infarinarli, soffiare via le eccedenze e distribuirvi dentro l'impasto. Con le dosi indicate in genere si riempiono 4-6 stampini di 8-10 cm di grandezza.
- Cuocere in forno preriscaldato a 170° per 25 minuti circa. Le tortine sono ben cotte quando la superficie risulta lucida e cosparsa di crepe. Appena ritirate dal forno tenderanno a sgonfiarsi: è normale. La bontà di queste tortine è proprio la croccantezza esterna in contrasto con la morbidezza dell'interno.
- Sformare quando le tortine sono tiepide e cospargere con zucchero a velo.

## STAGIONE

Febbraio

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

