

Torta di cioccolato della zia Laura Padoa



Ingredienti

- 200 g. di cioccolato fondente (al 50% di cacao)
- 200 g. di zucchero
- 125 g. di mandorle da sbucciare in acqua bollente e tritare (oppure in busta già sbucciate da tritare, oppure già sbucciate e tritate, anche se meno saporite)
- 70 g. di burro (da dividere in pezzetti)
- 6 uova (occorre separare i tuorli dall'albume)
- 4 cucchiaini di latte
- zucchero a velo (opzionale alla fine, a piacere, ma metterne davvero poco)

Preparazione

1. **Pentola grande su fiamma piccola al minimo, e mescolando continuamente:**
2. Fondere il cioccolato in pezzetti
3. Aggiungere le mandorle sbucciate e tritate (a graniglia grossa, non troppo fine, si devono sentire quando si mangiano)
4. Aggiungere lo zucchero
5. Aggiungere il latte
6. Aggiungere il burro in pezzetti
7. Spegner il fuoco sotto la pentola
8. Aggiungere i 6 tuorli d'uovo
9. Accendere il forno a 250° e scaldarlo per circa 10 minuti
10. Battere i chiari d'uovo a neve finchè diventano durissimi
11. Aggiungere i chiari d'uovo all'impasto, mescolando lentamente dal basso verso l'alto
12. Mettere la carta da forno solo sul fondo dello stampo da torta, del tipo apribile
13. Infornare ed abbassare subito il forno a 170°
14. Cuocere per 30' (trenta minuti) o meno (dipende dal forno)
15. Sfornare
16. Lasciarla raffreddare
17. Con un coltello staccare il bordo esterno dallo stampo
18. Aprire lo stampo e togliere la parte circolare esterna
19. Quando è completamente fredda metterla in frigo
20. Poi quando fredda si riesce a togliere la carta da forno dal fondo senza rompere la torta
21. Spolverare a piacere con solo un poco di zucchero a velo subito prima di servirla

Nota bene:

- **E' una torta molto particolare, davvero squisita e molto sostanziosa, fatta di cioccolato fondente (quindi amara), senza farina e senza lievito, e deve risultare a fine cottura leggermente "umida".**
- Usare preferibilmente uno stampo piccolo per avere una torta piccola e alta, piuttosto che uno stampo grande, che fornirebbe una torta bassa e larga, che purtroppo tenderebbe ad avere la crosta superiore troppo secca.
- Se risultasse troppo dolce per i vostri gusti, si può ridurre leggermente la dose di zucchero.
- La ricetta si tramanda nella famiglia Padoa (con minime modifiche) dalla fine del 1800.