TORTA AL CIOCCOLATO CON SALSA ZABAIONE

INGREDIENTI PER 12 DESSERT

- 1 busta Preparato per Torta al Cioccolato
- 240g Topping allo Zabaione
- 40g
- 225ml latte
- 100g burro
- 100g cioccolato fondente
- q.b. L'Oro degli Aztechi
- q.b. Olio Spray - Sapore Neutro

PROCEDIMENTO

- Miscelare il contenuto della busta con il latte, il burro ammorbidito e l’olio di arachidi sino a raggiungere un composto omogeneo. Non montare eccessivamente.
- Oliare gli stampi per la torta, versare il composto e cuocere in forno preriscaldato 160°C per circa 25 minuti, secondo dimensione.
- Sciogliere il cioccolato, stendere, aromatizzare con oro degli aztechi e realizzare la decorazione con la forma desiderata.
- Servire la torta con la cialda di cioccolato e accompagnare con il topping allo zabaione.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Preparato per Torta al Cioccolato

Topping allo Zabaione

L'Oro degli Aztechi

Olio Spray - Sapore Neutro