

Torta tenerina di Richi

La torta Tenerina è un dolce tipico del ferrarese, piena di cioccolato e con pochissima farina (in questo caso solo amido di mais). Quando è cotta bene rimane morbida, quasi collosa, all'interno, e forma una



leggerissima crosticina in superficie. Una goduria unica. Di solito viene servita ricoperta da una bella spolverata di zucchero a velo, tagliata a fettine o a quadrotti.

Questa è la ricetta della mamma del mio amico Riccardo, quindi super collaudata.

Ingredienti:

- 200 gr di cioccolato fondente
- 1 etto di burro
- 4 uova
- 100 gr zucchero
- 2 cucchiaini di amido di mais

Sciogliere a bagnomaria la cioccolata con il burro. A parte, montare a neve i 4 albumi.

Montare i "rossi" con lo zucchero finché non si ottiene una crema spumosa.

Unire la cioccolata fusa ai tuorli, ed aggiungere 2 cucchiaini di maizena, mescolando bene.

Aggiungere gli albumi montati per ultimi, facendo attenzione a non smontare.

Cuocere in forno a 180° per 25 minuti, usando una tortiera ben imburrata e infarinata.

Va servita spolverate di zucchero a velo.

