

Hot Chocolate



Voi conoscete qualcuno a cui non piace il **cioccolato**? Io sinceramente credo (e spero!) di non conoscerne **nessuno** ahahah! C'è a chi piace al **latte**, a chi piace **fondente**, a chi piace **speziato**... ma l'importante è mangiare cioccolato!

Ogni sera dopo cena mi concedo un quadratino di fondente prima di buttarmi sul divano a guardare la televisione. È il "segnale" che serve per comunicare al mio corpo e alla mia mente che la giornata è finalmente **finita** e ci si può rilassare sul serio!

La ricetta semplicissima che vi propongo oggi è decisamente un **toccasana** per lo spirito! Sfido chiunque a restare di pessimo umore dopo averne dato un morso ;)

Con la mia **Hot Chocolate** partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



Hot Chocolate



impiattamento

Ingredienti per una torta (diametro 22 cm)

Per la torta:

250 grammi di cioccolato fondente 70%;
150 grammi di burro;
120 grammi di zucchero;
4 uova;
70 grammi di farina di riso;
100 grammi di lamponi;
2 cucchiaini di peperoncino in polvere (facoltativo);
sale q.b.

Per la crema di lamponi:

200 grammi di lamponi;
sale q.b.

Per la composizione:

zucchero a velo q.b.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

La torta:

Accendete il forno in modalita` statica a centosettanta gradi. In una ciotola spezzate il cioccolato ed unitevi il burro. Fate sciogliere tutto a bagnomaria mescolando ed amalgamando il burro ed il cioccolato con un leccapentole. Una volta sciolto, spostate la ciotola dall'acqua e mentre aspettate che si raffreddi leggermente montate con una frusta le uova piu` lo zucchero. Adesso unite i due composti e amalgamateli delicatamente. Unite per ultimo la farina setacciata e incorporatela al composto.

Aggiungete adesso il peperoncino (facoltativo), ma attenti a non esagerare o rischierete di rovinare la torta rendendola troppo "hot".

Dovrete infatti trovare la giusta dose per renderla solo leggermente piccante.

La quantita` di peperoncino da utilizzare dipende dal tipo di peperoncino.

Rivestite con della carta da forno una tortiera dal diametro di circa venti centimetri e versateci il composto in maniera uniforme.

Aggiungete i lamponi interi nella "torta" ed infornate per trenta/trentacinque minuti a centosettanta gradi.

I tempi di cottura dipendono dal vostro forno.]

La crema:

Con un mixer frullate i lamponi insieme ad un pizzico di sale fino ad ottenere uno "sciroppo" denso.

La composizione:

Ricoprite la torta con uno strato di zucchero a velo ed una volta tagliata a fette completatela con un po' di salsa ai lamponi a piacimento.