

TORTINO AL CIOCCOLATO CON SALSA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI:

Per il tortino

- 250 g cioccolato fondente
- 250 g burro
- 125 g zucchero
- 100 g tuorli uova
- 150 g uova
- 75 g farina setacciata

per la salsa:

- *250 g latte
- *3 tuorli d'uovo
- *75 g zucchero
- *5 g fecola
- *buccia di mezza arancia
- *profumo di vaniglia

PROCEDIMENTO

- **Imburrare gli stampini con burro a pomata e infarinarli;**
- **Fare fondere il burro e la cioccolata a bagnomaria, unire i tuorli d'uovo, lo zucchero e le uova intere e per ultima la farina setacciata;**
- **Impastare bene il tutto e versare negli stampini. Fare riposare in frigo per 20 minuti.**
- **Nel frattempo preparare la salsa alla vaniglia (il procedimento è uguale a quello della crema pasticcera con la differenza che una volta unito il latte bollente ai rossi d'uovo, allo zucchero e alla fecola precedentemente incorporati, il tutto non dovrà mai bollire.)**
- **Cuocere il tortino a 180° per 13 minuti e servire caldo con salsa alla vaniglia. Cospargere con zucchero a velo.**