

heute gibt es...

Zabaione Torta al cioccolato



Ingredienti:

- Zucchero 200g
- 5 uova
- 1 cucchiaio di zucchero vanigliato
- 250ml Eierlikör
- Olio insapore 250ml come Olio di colza
- 250g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 ½ EL invito
- 100g gocce di cioccolato
- qualche grasso e farina per la teglia
- Zucchero a velo per spolverare

Preparazione:

1. All'inizio il forno a 175 ° C (ventola) per abilitare preriscaldamento.
2. Separare le uova. 3 cucchiaini di zucchero ai bianchi d'uovo e battere a neve.
3. Aggiungere il restante zucchero e lo zucchero vanigliato per i tuorli d'uovo e sbattere per qualche minuto. Il zabaione e l'olio aggiungere e mescolare bene. Mescolare la farina con il lievito, aggiungere alla miscela tuorlo d'uovo e mescolate.
4. Ora gli albumi lentamente si piegano in con una frusta.
5. Grasso, infarinato e poi riempire la metà della pasta in una teglia.
6. Per l'altra metà della pasta dare il cacao e mescolare fino sino ad ottenere una colorazione uniforme. Il cioccolato goccioline con una piega cucchiaio.
7. Versare l'impasto scuro sulla luce e tirare a spirale con una forchetta.
8. La torta per circa 50 minuti per cuocere. (Stuzzicadenti!)
9. La torta rifinita con zucchero a velo una volta che si è raffreddato un po'.





