



Torta pane al cioccolato

Ingredienti

120 g	Pane bianco secco grattugiato
100 g	Zucchero
100 g	Cioccolato fondente
100 g	Zucchero a velo
80 g	Mandorle sgusciate e pelate
20 g	Burro
20 g	Farina
n° 4	Uova
n° 1	Bicchierino di rum
n° 1	Albume
q.b.	Succo di limone

Preparazione

1. Mettere il pane in una ciotola e bagnarlo con il rum.
2. Fare a pezzettini le mandorle.
3. Grattugiare il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria, togliere il recipiente dal fuoco e unire pane bagnato e mandorle (tenerne un po' da parte per la guarnizione).
4. Montare a lungo le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice.
5. Unire ora i due composti preparati, mescolando nello stesso senso.
6. Versare il composto nella tortiera imburrata e infarinata.
7. Infornare in forno preriscaldato a 180 °C per 35 minuti.
8. Utilizzare uno sbattitore elettrico per montare un albume e aggiungere a poco a poco lo zucchero a velo.
9. Quando il tutto sarà pronto aggiungere alcune gocce di succo di limone.
10. Quando la torta sarà cotta, toglierla dal forno e lasciarla riposare per almeno 30 minuti.
11. Decorare a piacere con la glassa preparata e le mandorle.

