

CHOCOLAT CLOUD CAKE di Nigella

Ingredienti:

250 gr. di cioccolato fondente

125 gr. di burro

6 uova

175 gr. di zucchero

panna montata o gelato per guarnire

Procedimento:

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro.

Sbattere 2 uova intere e 4 tuorli con 75 gr. di zucchero e aggiungere il composto di cioccolato.

Montare a neve gli albumi con lo zucchero rimasto, aggiungendolo al composto di cioccolato e uova.

Mettere in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere in forno già caldo a 180° per 40 min. circa.

Servire accompagnata da panna montata o gelato.

