Fondant Cioccolato e Olio d'Oliva

INGREDIENTI

Teglia da torta a cerniera, 24 cm di diametro

155 gr cioccolato fondente al 70%
4 uova a temperatura ambiente
130 ml di olio extravergine d'oliva
150 gr zucchero di canna fine
50 gr zucchero semolato
35 gr farina di mandorla
1 bergamotto
Sale in fiocchi
200 gr lamponi freschi

Attrezzatura

Teglia da torta a cerniera
Spatola, frusta, setaccio per farina
Planetaria, o frusta elettrica
(o molta buona volontà per montare gli albumi a mano)

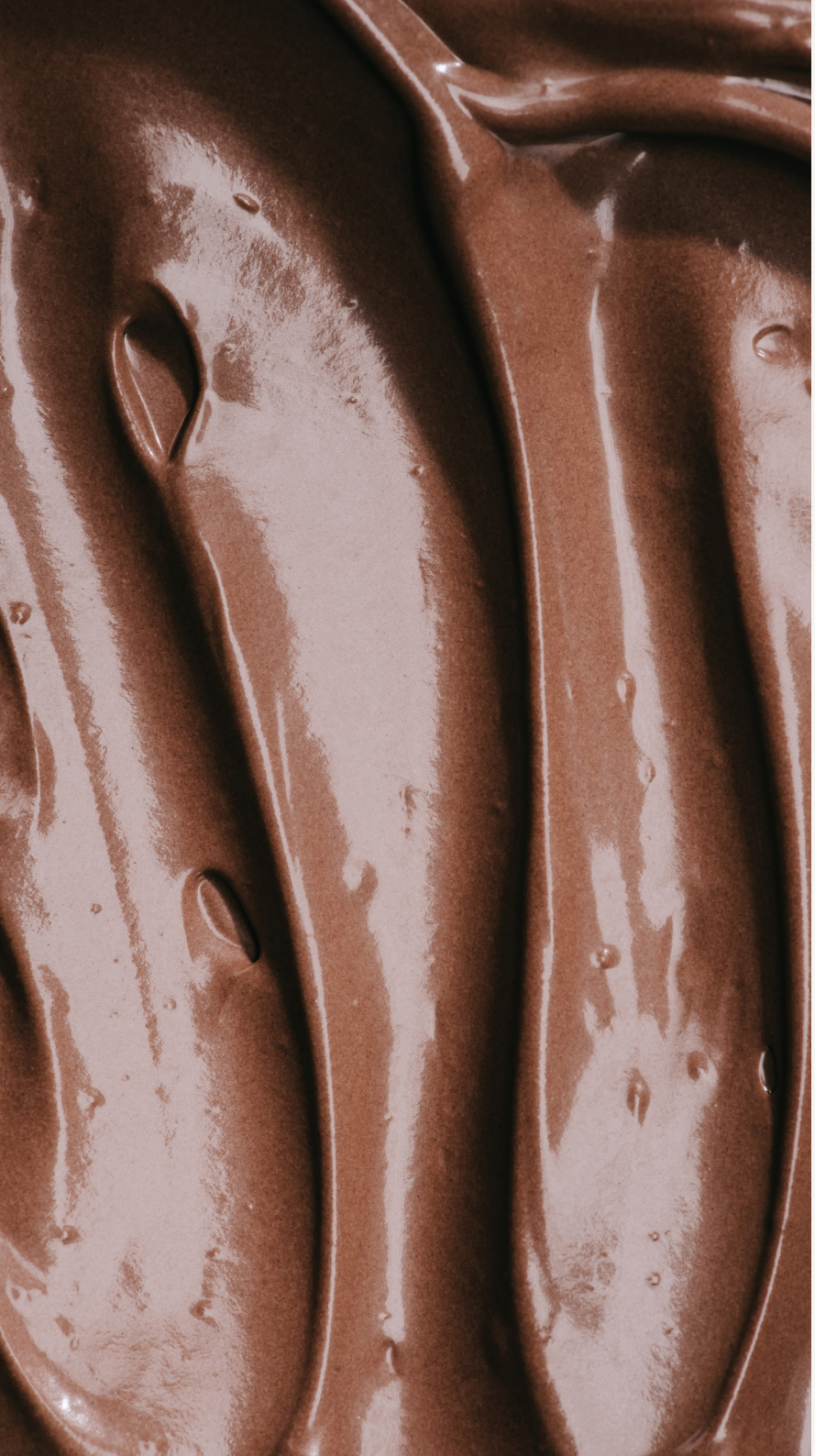
PREPARAZIONE

Preriscalda il forno a *170°*.

Ungi una teglia e fodera di carta forno, facendo aderire con cura ai bordi. Separa albumi e tuorli in due ciotole differenti.

Preleva la zest del bergamotto con una grattuggia fine (tipo Microplane) e miscela con lo zucchero di canna. Trita grossolanamente il cioccolato e fondi delicatamente al microonde o a bagnomaria, attenzione a non scaldare eccessivamente.

Versa il cioccolato in una ciotola, lavorando con una frusta, unisci l'olio d'oliva, lo zucchero di canna con la zest di bergamotto e i tuorli d'uovo, uno per volta, farina di mandorle e un pizzico di fior di sale.



Nella planetaria inizia a montare a media velocità gli albumi, quando iniziano a fare schiuma versa a pioggia i restanti 50 gr di zucchero semolato, monta fino ad avere una meringa soffice, ma non eccessivamente sostenuta.

La meringa va unita alla base di cioccolato, delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto, utilizzando una spatola. L'obbiettivo è quello di mantenere più bolle d'aria possibile all'interno del composto.

Versa l'impasto nella teglia preparata, livella e distribuisci i lamponi, facendoli affondare delicatamente. Finisci con un pizzico abbondante di fiocchi di sale.

Cuoci per *25/30 minuti,* verifica la cottura inserendo uno stecchino che dovrà risultare asciutto.

La superficie tende a creparsi, è tutto nella norma.

Lascia raffreddare completamente, almeno un paio d'ore. Servi con frutti di bosco marinati e crème fraiche montata.

NOTE

Cioccolato

Se hai del cioccolato al 55% - 175 gr
Se hai del cioccolato al 62/65% - 165 gr
Il gianduja fondente funziona molto bene, se ne hai a disposizione.

Spezie

Io sono una grande appassionata del matrimonio cioccolato e agrumi. Altri aromi che possono essere aggiunti: vaniglia, fava tonka, polvere di caffè, cardamomo, pepe di szechuan, peperoncino...

Frutta

I lamponi sono perfetti perché danno una spinta di acidità estremamente piacevole. Si può anche decidere di cuocerla semplice e usare la frutta al momento di servirla, come frutti di bosco, albicocche, agrumi...

SOSTITUZIONI

La farina di mandorle può essere sostituita con farina di frutta secca di ogni tipo (la nocciola funziona particolarmente bene se usi il cioccolato gianduja fondente). Per una versione senza frutta secca, puoi usare farina di segale in sostituzione.