

## La tenerina

Per stuzzicare il palato e per le forchette più golose, ecco la ricetta di un dolce tipico della città di Ferrara. Questa torta è uno dei simboli gastronomici della città estense, Ferrara. Non è difficile da preparare ed è a base di pura cioccolata fondente! Davvero golosa e soffice, per questo si chiama "tenerina"!

Mi piace molto cucinare ma i dolci sono la mia passione... sia da preparare che da gustare! Ecco cosa ci serve:

### Ingredienti:

- 2 uova
- 70 grammi di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di farina 00
- 200 grammi di cioccolata fondente
- 70 grammi di burro.



Per prima cosa lasciamo ammorbidire il burro che abbiamo tagliato in piccoli pezzi; quando il burro è morbido lo dobbiamo rimestare con un cucchiaino di legno insieme allo zucchero a velo fino ad ottenere un impasto abbastanza omogeneo e senza grumi. Ci vuole olio di gomito! :) Poi aggiungiamo i due rossi d'uovo e mescoliamo fino ad ottenere una crema gialla.

Nel frattempo, facciamo sciogliere *a bagno maria* [= in una pentola immersa in una pentola piena d'acqua] il cioccolato tagliato a pezzi. Lasciamo raffreddare il cioccolato fuso e *emontiamo a neve* (con l'aiuto di uno sbattitore) i due bianchi d'uovo con un pizzico di sale in una ciotola.



Versiamo il cioccolato fuso sulla crema gialla che abbiamo già preparato e mescoliamo bene per ottenere un insieme omogeneo. Infine, aggiungiamo le uova montate a neve e mescoliamo dolcemente, dal basso verso l'alto, per non smontare le uova, fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Imburriamo una teglia rotonda, versiamo la crema e mettiamo nel forno preriscaldato, a 180°C per almeno 30 minuti. Attenzione a non bruciarla! Una volta cotta, spolveriamo la superficie con lo zucchero a velo e la torta è servita! :)

