



La vera finta Barozzi

Ingredienti

400 g di zucchero
100 g di mandorle
20 g di mandorle amare
240 g di burro
3 cucchiaini colmi di caffè in polvere di ottima qualità (uso l'arabico)
450 g di cioccolato fondente
80 g di cacao amaro
6 uova
burro e farina per lo stampo

La ricetta originale della torta Barozzi è tenuta sotto chiave. A Modena anni fa l'ho mangiata ed ho provato varie volte a farla. Secondo me questa è una buona imitazione. Se qualcuno ha mangiato l'originale e prova questa mi piacerebbe averne il parere.

Non so che darei per avere la ricetta originale!!

Sciogliere a bagnomaria o nel microonde il cioccolato con il burro e lasciar intiepidire.

Sbattere molto bene le uova con lo zucchero fino a farle diventare belle spumose e poi aggiungere il cioccolato fuso con il burro, la polvere di caffè, il cacao e le mandorle tritate.

Versare in uno stampo tondo o rettangolare abbastanza grande, ben imburrata ed infarinata e poi coperta con della carta stagnola.

Lasciar cuocere a 170° per circa 35 minuti facendo la prova stecchino questi ne deve uscire pulito, ma leggermente umido. Quando sarà tiepida chiuderla completamente nella stagnola fino al momento di servirla.

Quando la si taglia per servirla, con tutta la stagnola, deve avere l'interno morbido e più scuro dell'esterno.