

Ingredienti:

- 150 gr. di cioccolato fondente
- 150 gr. di burro o margarina
- 150 gr. di zucchero
- 5 uova
- 150 gr. di farina
- marmellata di albicocche
- sale

Per la glassa:

- 75 gr. di zucchero
- 80 ml. di acqua
- 100 gr. di cioccolato fondente

Preparazione:

Spezzettare il cioccolato e farlo sciogliere a bagnomaria. Lavorare a crema il burro con metà dello zucchero. Unire il cioccolato fuso a cucchiainate e sempre rimestando i tuorli uno alla volta. Montare a neve ferma le chiare con il resto dello zucchero e aggiungerne una parte al composto di burro con la frusta. Quindi incorporare delicatamente con un mestolo il resto di meringa alternandola alla farina setacciata con il sale. Foderare di carta forno uno stampo a cerniera, versare il composto e mettere in forno a 180° per 50-60 minuti.

Raffreddare il dolce, tagliarlo a metà e farcirlo con la marmellata. Portare a ebollizione due cucchiaini di marmellata con un cucchiaino d'acqua, passarla al setaccio e spalmarla sulla superficie della torta.

Per ottenere la glassa sciogliere lo zucchero nell'acqua e, sempre mescolando, farlo bollire per 5 minuti in un pentolino dal fondo spesso. Far intiepidire lo sciroppo, unire il cioccolato e mescolare per scioglierlo e ottenere un composto liscio. Porre di nuovo il composto sul fuoco e farlo cuocere sempre mescolando fino a quando si sarà addensato e una piccola quantità del composto formerà una pallina molle se viene versata in acqua fredda.

Togliere dal fuoco la glassa, rimestare ancora per 3 minuti in modo da raffreddarla un poco poi versarla rapidamente e spalmarla in modo uniforme sulla torta.

Tenere la torta al fresco (ma non in frigo)