

# *Tortino col cuore fondente al peperoncino su crema inglese con perle rosse e lamelle di mandorla tostate*

*Chef Luca Volpi*

## **Ingredienti per 4/5 tortini**

150 g di cioccolato fondente al 70%  
100 g di burro  
85 g di zucchero  
4 uova intere  
50 g di cacao amaro in polvere  
40 g di farina  
Peperoncino in polvere  
(la punta di un cucchiaino)

### *Per la crema inglese*

4 tuorli  
120 g di zucchero  
½ litro di latte

### *Per la decorazione*

Ribes rosso e lamelle di mandorle  
tostate

## **Preparazione**

Montate le uova con lo zucchero.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente con il burro e, una volta tiepido, unitelo al composto. Incorporate il cacao, la farina e la punta di peperoncino.

Imburrate 4/5 stampini, spolverateli con del cacao polvere e riempiteli con l'impasto.

Per la crema inglese, portate a bollore il latte.

Montate i tuorli con lo zucchero e versate il latte a filo.

Rimettete sul fuoco e cuocete finché non si addensa.

Cuocete i tortini in forno a 180° per 10 minuti.

Versate della crema inglese sul fondo di un piatto, mettete il tortino al centro e guarnite con ribes e lamelle di mandorle tostate.

