# Tortino di patate dolci e cioccolato fondente



Ingredienti per 6 persone:

125 gr di patate dolci

100 gr di glassa al cioccolato fondente

100 gr di burro

Polpa di 1 bacca di vaniglia

2 uova (medie)

75 gr di zucchero

10 gr di farina

**Altro occorrente:**

80 gr di patate dolci

60 gr di zucchero

Burro e zucchero per gli stampini

**1.** Sbucciate le patate dolci e tagliatele a dadini. Immergetele in acqua e fatele bollire per circa 15 minuti. Scolatele e riducetele in purea.

**2.** Tritate il cioccolato fondente. Tagliate il burro a pezzetti. Versate entrambi gli ingredienti in una terrina assieme alla polpa di vaniglia e fateli sciogliere a bagnomaria. Lasciateli intiepidire.

**3.** Aggiungete il composto di patate dolci, le uova e lo zucchero. Setacciate la farina e incorporatela all’impasto.

**4.** Ungete con il burro gli stampini per soufflé (da circa 100 ml) e cospargeteli di zucchero. Versatevi l’impasto e cuoceteli per circa 10 minuti nel forno preriscaldato a 180 gradi (a gas: livello 2; ventilato: 160 gradi).

**5.** Lavate bene le patate dolci e tagliatele a fette molto sottili con la buccia. Caramellate lo zucchero e immergetevi le fettine di patate una porzione alla volta. Disponetele sul tortino di patate dolci e cioccolato fondente.

**Tempo di preparazione:** circa 40 minuti

**Valori nutrizionali per porzione:**

Energia: 352 kcal/ 1476 kJ

Proteine: 4,6 grGrassi: 21,2 grCarboidrati: 36 gr

*Ricetta ideata da: Andreas Bärenklau, Direttore di cucina presso Park Hyatt Hamburg.*