

Torta di pane alla brianzola

Ingredienti e dosi per 4 persone

- 1 pane francese
- 2 bicchieri di latte
- burro
- 200 g di cioccolato amaro
- vanillina
- 3 uova
- uvetta
- pinoli
- canditi

Metodo

1. Tagliare il pane a fette sottili e privarle della crosta; deporle in una terrina e lasciarle riposare per almeno due ore immerse nel latte.
2. Mettere l'uvetta in acqua bollente per qualche minuto.
3. Far sciogliere il burro sul fuoco, unirvi il pane e il latte, aggiungere il cioccolato amaro ridotto in pezzi e mescolare così da far incorporare bene il tutto.
4. Togliere la casseruola dal fuoco, aggiungere un pizzico di vanillina e tre tuorli d'uovo.
5. Montare a neve i tre albumi e versarli un po' alla volta nel composto precedentemente preparato; aggiungere pèpi l'uvetta, i canditi e i pinoli in pezzi; amalgamare bene il tutto..
6. Imburrare uno stampo per torte e cospargere di pane grattato levando quello in eccesso.
7. Versare il composto nello stampo e farlo cuocere a bagnomaria per circa 20 minuti; lasciare raffreddare e servire.

Suggerimento

Prima di servire è possibile ricoprire la torta con dello zabaione.