

εύκολη τούρτα με σοκολάτα & πορτοκάλι

υλικά (φόρμα 20εκ διάμετρος)

| | |
|----------------------|------------------------------|
| χυμό πορτοκάλι | 125ml |
| ξύσμα πορτοκαλιού | 1 μικρό ή ½ μεγάλο |
| ζάχαρη | 100γρ |
| βούτυρο | 125γρ |
| σοκολάτα κουβερτούρα | 200γρ |
| κομμένη σε κομμάτια | |
| αυγά | 3 (κατά προτίμηση βιολογικά) |

εκτέλεση



Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160°C.

Στρώνουμε μια στρογγυλή φόρμα 20εκ με αντικολλητικό χαρτί κουζίνας.

Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το χυμό πορτοκαλιού, το ξύσμα και τη ζάχαρη. Σε χαμηλή φωτιά ζεσταίνουμε και μόλις πάρει βράση το αποσύρουμε από τη φωτιά.

Σε ένα βαθύ σκεύος βάζουμε την κουβερτούρα, σε μικρά κομμάτια και το βούτυρο.



Ρίχνουμε το ζεστό μίγμα πορτοκαλιού με τη ζάχαρη, στην κουβερτούρα.

Ανακατεύουμε το μίγμα μέχρι να λιώσει η κουβερτούρα.



Αν δεν λιώνει μπορείτε να βάλετε το σκεύος σας πάνω σε ένα κατσαρολάκι με ζεστό νερό για να το βοηθήσετε να λιώσει.



Χτυπάμε τα αυγά με ένα πιρούνι και τα προσθέτουμε στο μίγμα της σοκολάτας.

Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Ρίχνουμε το μίγμα στη φόρμα και ψήνουμε για 30 με 35 λεπτά. Η τούρτα μας θα είναι μαλακή (τρεμουλιαστή) όταν βγει από το φούρνο, ειδικά στο κέντρο.



Αφήνουμε να κρυώσει καλά και μετά τη βάζουμε στο ψυγείο.