800 gr nocciole sgusciate
400 gr zucchero
300 gr miele
300 gr cioccolato
3 uova, ostie

Cominciamo col tostare le nocciole e togliere la pellicina; ora montiamo bene a neve gli albumi.
Ora mettiamo sul fuoco 40 ml d' acqua con 40 gr di zucchero e facciamo sciogliere bene, quando sarà sciolto aggiungiamo il cioccolato (precedentemente ridotto in piccole parti) e mescoliamo bene affinchè il cioccolato si sciolga bene.
Adesso prendiamo un pentolino e mettiamo il miele a cuocere a fiamma bassa bassa e mescoliamo continuamente, nel frattempo facciamo caramellare il restante zucchero con 1/2 bicchiere d'acqua e appena caramellato lo uniamo al miele; mescolando di continuo uniamo anche gli albumi, il cioccolato e le nocciole.
Adesso il Torrone è quasi pronto, non ci rimane che versare il composto sopra delle ostie dando la forma classica del torrone, con un' altezza di 1,5-2 cm e una larghezza di 5-6 cm, quando avrete versato tutto il composto ricoprire anche la superficie con le ostie, fate raffreddare, il Torrone al cioccolato è pronto !!

fonte: dal web