

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mascotte

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Pasta genovese.

PER LA CREMA AL BURRO AL CROCCANTE

125 gr di burro

1 1/2 dl di crema inglese alla vaniglia

50 gr di croccante.

PER LA DECORAZIONE

150 gr di mandorle sfilettate e tostate

1 1/2 dl di crema inglese profumata alla vaniglia

50 gr di croccante.

PREPARAZIONE

- 1 Confezionare un impasto per TORTA GENOVESE e versarla dentro uno stampo rotondo, opportunamente unto di burro e leggermente infarinato, facendola cuocere in forno, a

temperatura moderata. Quando la torta sia pronta, lasciarla raffreddare completamente e dividerla in due metà. Farcirla all'interno con una parte della crema al burro all'inglese, mescolata ai 50 gr di croccante pestato, usando quanto di essa avanza per lucidare la parte superiore della torta ed i suoi lati. Spolverare sopra il tutto le mandorle sfilettate e tostate, facendole anche aderire lungo i bordi della torta. Completare la decorazione lasciando cadere, a pioggia, attraverso un setaccio fine, il cioccolato in polvere al centro della torta e lo zucchero velo tutt'intorno. Per ottenere una netta delimitazione dei due colori, usare un cerchio di cartoncino, rotondo di diametro inferiore a quello della torta, onde coprire il centro della torta quando la si sta spolverando con lo zucchero velo.