

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di spagna farcito con crema alle nocciole e cacao

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno.

Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.



- 2 Per la crema: in una casseruola fate sciogliere il cacao nel latte e nella panna e fate sobbollire formando una cioccolata molto densa, unite i biscotti e le nocciole e mescolare.



- 3 Dividete in due dischi il pan di spagna.

In una ciotola mescolare l'acqua con il bayles e bagnare i due dischi di pan di spagna, farcite con la crema.

Per decorare: fate sciogliere il cacao nel latte e fate addensare sul fuoco, fate raffreddare e coprite la torta con il preparato, concludete con le nocciole intere.

