

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al bacio

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



30 g di zucchero

poco succo di limone.

PREPARAZIONE

1 Con le fruste elettriche montare gli albumi a neve.

In una ciotola mescolare lo zucchero con il tuorlo, incorporatevi la ricotta, l'albume montato e la farina precedentemente unita al lievito.

Ammorbidite il composto versandovi latte e olio e un pizzico di sale per avere una pasta consistente e ben maneggiabile.

Stendetela abbastanza sottile (3 o 4 mm) e foderate uno stampo per crostate da 26 cm state attente ai bordi perché devono essere molto sottili, dato che la torta tende a crescere molto.

Fate cuocere a 180°C per 30 minuti.

Per il ripieno: in un mixer frullare le nocciole abbastanza finemente.

Tritare il cioccolato.

In una ciotola mettete le nocciole tritate, lo zucchero a velo, gli amaretti sbriciolati e mescolare.

A bagnomaria fondere il cioccolato ed unitelo al composto di nocciole e amaretti.

Unite poi latte fino ad avere un composto morbido.

Versate il composto sulla base e fate solidificare.

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con il burro e stendetelo sopra la torta.

Prima che il cioccolato si solidifichi tritare nel mixer le nocciole con lo zucchero e qualche goccia di succo di limone.

Tritate fino a formare una pasta.

Fate delle striscioline e appoggiatele sul cioccolato formando una grata, spingete un po' con le dita in modo da farle aderire bene.

