

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle mandorle con mousse all'amaretto e chantilly al pralinato

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [70 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



120 g di zucchero
130 ml di liquore amaretto
60 g di albumi
8 g di gelatina in fogli
350 g di mascarpone
200 g di panna semimontata.

PER LA CHANTILLY FRANCESE AL PRALINATO

9 g di gelatina in fogli
250 g di pralinè
600 g di panna liquida.

PREPARAZIONE

1 Per il croccante: nel mixer mettete le nocciole con la farina e frullare fino ad avere una farina liscia.

Unite il burro e lo zucchero e lavorare.



2 Mettete il composto in una ciotola e mescolare meglio con le mani.

In una placca da forno foderata di carta forno formate un cerchio di 21 cm aiutandovi con

un cerchio apribile.

Con il composto rimasto formate dei biscotti.



3 Infornate a 150°C per circa 20 minuti girando se necessario.

Per il pan di spagna alle mandorle e pralinato: nel mixer inserire i tuorli, le mandorle, lo zucchero a velo e frullare.

Aggiungete la farina ed il pralinato e frullare nuovamente.



4 In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi con lo zucchero semolato.

Unite poco albume al composto di mandorle e mescolare delicatamente infine unite l'albume rimasto.



5 Stendete l'impasto sopra il croccante ed infornate a 200°C per 7-8 minuti.





- 6 Per la mousse di mascarpone profumata all'amaretto: in una casseruola cuocere lo zucchero con 50 ml di amaretto a 121°C.



7 Versate sugli albumi e montare velocemente fino a raffreddamento.



- 8 Scaldare l'amaretto rimasto e unire la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e fate raffreddare, unire agli albumi e mescolare delicatamente.



9 Quindi unire il mascarpone e la panna semimontata.



10 Per la chantilly francese al pralinato: scaldare 150 ml di panna.

Ammorbidire la gelatina in acqua fredda e strizzarla.

Scioglie la gelatina nei 150 ml di panna calda e versare progressivamente sul praliné per creare un'emulsione come per una ganache.



11 Montare la panna ed unitela al composto di pralinato.



12 Per il montaggio: posizionare sul piatto di portata la base di croccante e pan di spagna, mettete intorno il cerchio apribile a 24 cm e coprire con la mousse di mascarpone.



- 13** Coprire con alcuni biscotti di croccante sbriciolati e coprire con la chantilly e mettete in frigo per almeno 7 ore.



14 Decorare a piacere con altri biscotti di croccante, mandorle nocciole e cioccolato fuso.





