

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Haselnusstorte - Torta alle nocciole

LUOGO: Europa / Germania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA 5

ZUCCHERO 150 gr

ACQUA 6 cucchiari da tavola

FARINA 00 220 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

NOCCIOLE tritate - 170 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 2 cucchiari da tè

ZUCCHERO A VELO 4 cucchiari da tavola

PANNA FRESCA 240 gr

FRAGOLE

PREPARAZIONE

1 Sbattere i rossi d'uovo e lo zucchero fino ad ottenere un composto molto leggero, quindi per circa 5 minuti. Aggiungere lentamente l'acqua. Setacciare la farina e la polvere lievitante insieme.

Miscelare 1 tazza di noccioline. Versare il preparato di farina nei rossi d'uovo.

Sbattere gli albumi a neve. Incorporarli dolcemente nell'impasto. Versare in una teglia da 25cm imburata ed infarinata.

Infernare a 190°C per 30 minuti o fino a che sia pronto. Far raffreddare la torta. Quando è completamente fredda tagliarla in due strati. Versare la vaniglia, lo zucchero a velo e la rimanente ½ tazza di noccioline nella panna montata. Distribuire la panna montata tra i due strati di torta e sulla superficie superiore. Mettere in frigorifero fino al momento di servirla. Guarnire con fragole fresche se si vuole.

NOTE

Nota: le nocciole sono di solito di facile reperibilità. Devono essere mondate e per farlo bisogna farle bollire per 5 minuti e quando sono fredde abbastanza da maneggiarle, rimuovere la pellicola. Per macinarle mettere ¼ di tazza alla volta nel mixer o tritarle il più finemente possibile con un coltello affilato.